

«Утверждено»  
Приказ директора ГАПОУ ТО «ЗСГК»  
№ 80 от 31 августа 2017 года

**АДАптированная профессиональная образовательная программа  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Тюменской области

**«Западно-Сибирский государственный колледж»**

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
базовой подготовки

Адаптированная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) (для лиц с ограниченными возможностями здоровья) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж» (далее – ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж») составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка), приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, зарегистрирован в Минюст России 1 августа 2014 года № 33402.

### **Авторы-разработчики:**

1. Агапова Л.Я., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
2. Гарбар К.М., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
3. Гарбар М.М., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
4. Гладкова Т.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
5. Григорьева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
6. Константинова Г.Т., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
7. Магель Т.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
8. Максимова Л.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
9. Попова О.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
10. Сафарова Р.Ш., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
11. Скоробогатова Т.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
12. Титова И.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
13. Токарева О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
14. Ульянова Л.И., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
15. Фролова В.П., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
16. Хазова Е.С., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
17. Чепракова Е.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»;
18. Чуфряков О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения .....</b>	<b>6</b>
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы .....	6
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	6
1.3. Требования к абитуриенту.....	
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы .....</b>	<b>6</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	6
2.2. Виды деятельности и компетенции.....	6
2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках программы .....	8
<b>3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....</b>	<b>9</b>
3.1. Базисный учебный план .....	9
3.2. Рабочий учебный план.....	11
3.3. Календарный учебный график.....	13
3.4. Календарный график аттестации .....	13
3.5. Перечень программ учебных дисциплин и профессиональных модулей .....	13
3.6. Программа производственной практики (преддипломной).....	14
<b>4. Материально-техническое обеспечение реализации программы .....</b>	<b>14</b>
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	14
4.2. Информационное обеспечение обучения.....	15
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.....	16
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	17
4.5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху	
4.6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	
<b>5. Оценка результатов освоения адаптированной программы .....</b>	<b>20</b>
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	20
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы .....	21
5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	21

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж» (далее АПОП, АППССЗ, программа) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовая подготовка) с учетом психофизических особенностей обучающихся.

Программа разработана на основе соответствующего ФГОС СПО по специальности в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху (глухие, слабослышащие), с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей, с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида). Для разработки адаптированной образовательной программы привлекались психолог, социальный педагог, использовались консультации сурдопедагога.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху организовано совместно с другими обучающимися. Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

Программой предусмотрена возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Особое внимание при проектировании содержания адаптированной образовательной программы (программы учебных дисциплин, профессиональных модулей) уделяется применению тех способов и приемов, посредством которых обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по слуху будут осваивать содержание образования.

Реализация адаптированной образовательной программы осуществляется с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2013-2015 годы, утверждена постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 792-р;
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199, зарегистрирован в Минюсте РФ 26 декабря 2013 г. N 30861;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержден приказом Министерство образования

и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 года № 373, зарегистрирован в Минюст России от 1 августа 2014 г. № 33402;

нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 23 января 2014г. № 36;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Министерством образования и науки РФ 26 декабря 2013 г. N 06-2412вн);
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. N 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968;
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования (письмо МОН РФ №12-696 от 20.10.2010);
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, письмо от 22 апреля 2015г. № 06-443 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ;
- Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846;

иные нормативно-правовые акты:

- Базисный учебный план;
- Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж»;
- Локальные акты образовательного учреждения.

### **Классификаторы социально-экономической информации**

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)

2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94)
3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001)
4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-2014)

При разработке основной профессиональной образовательной программы использованы:

1. Примерная программа по учебной дисциплине «Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту», утвержденная департаментом образования и науки Тюменской области, 2011 год;
2. Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности», разработанная НОУ ДПО «Институт предпринимательства Уральского Федерального округа», утвержденная Департаментом образования и науки Тюменской области.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев;  
квалификация базовой подготовки: техник-технолог

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования составляет:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.  
Квалификация – техник-технолог.

### **1.3. Требования к абитуриенту**

Прием на обучение в колледже организован в соответствии с Порядком приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. N 36).

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья при поступлении в учреждение сдают вступительные испытания с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности) таких поступающих, в соответствии с приказом о вступительных испытаниях.

При проведении вступительных испытаний обеспечивается соблюдение следующих требований:

- - вступительные испытания проводятся для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с поступающими, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для поступающих при сдаче вступительного испытания;
- - присутствие ассистента из числа работников образовательной организации или привлеченных лиц, оказывающего поступающим необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с экзаменатором);
- - поступающим предоставляется в печатном виде инструкция о порядке проведения вступительных испытаний;
- - поступающие с учетом их индивидуальных особенностей могут в процессе сдачи вступительного испытания пользоваться необходимыми им техническими средствами.

При приеме на обучение по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания поступающие проходят обязательные предварительные

медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности, профессии или специальности (основание: Постановление Правительства РФ от 14 августа 2013 г. N 697"Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности")

Перечень врачей-специалистов, лабораторных и функциональных исследований: терапевт, психиатр, нарколог, дерматовенеролог, оториноларинголог, стоматолог, \*инфекционист рентгенография грудной клетки, исследование крови на сифилис, мазки на гонорею, исследования на гельминтозы.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

#### **Область профессиональной деятельности выпускника:**

организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

### **2.2. Виды деятельности и компетенции**

#### **Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

<i>Код</i>	<i>Наименование</i>
<b>ВД 1</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.</b>
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
<i>ПРК.1</i>	<i>Организовывать использование пищевых и биологически активных добавок в хлебопекарном и кондитерском производстве</i>
<b>ВД 2</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий.</b>
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
<i>ПРК.2</i>	<i>Организовывать технологический процесс изготовления изделий хлебопекарного</i>



*производства лечебно-профилактического назначения*

*ПРК.3 Рассчитывать технологический план хлебопекарного производства*

*ПРК.4 Организовывать технологический процесс изготовления хлебных консервов*

**ВД 3 Производство кондитерских изделий.**

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

*ПРК.5 Рассчитывать технологический план кондитерского производства сахаристых кондитерских изделий*

*ПРК.6 Организовывать технологический процесс производства печенья*

*ПРК.7 Организовывать производство мучных кондитерских изделий соответствию с в прогрессивными требованиями дизайна*

*ПРК.8 Организовывать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения*

*ПРК.9 Рассчитывать технологический план кондитерского производства мучных кондитерских изделий*

**ВД 4 Производство макаронных изделий.**

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

**ВД 5 Организация работы структурного подразделения.**

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

*ПРК.10 Эффективно взаимодействует с субъектами производственного процесса*

**ВД 6 Выполнение работ по профессии Пекарь**

**Общие компетенции выпускника**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **Региональные компетенции выпускника:**

- РК 1.** Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес-идей.
- РК 2.** Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования.

### **2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках программы**

16472	Пекарь
-------	--------

**Квалификационная характеристика рабочей профессии Пекарь** в соответствии с требованиями Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР):

#### **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.

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

#### **3 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.

**Должен знать:** технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы

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

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### 3.1. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### **БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

по специальности среднего профессионального образования  
**260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**  
основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования базовой подготовки  
Квалификация: 51. Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Рекомендуемый курс изучения	
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>	<b>59</b>	<b>3186</b>	<b>2124</b>	<b>1116</b>	<b>30</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>648</b>	<b>432</b>	<b>334</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии			48			2
ОГСЭ.02	История			48			1
ОГСЭ.03	Иностранный язык			168	168		1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		336	168	166		1-3
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>336</b>	<b>224</b>	<b>68</b>		
ЕН.01	Математика						1
ЕН.02	Экологические основы природопользования						1
ЕН.03	Химия						1
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2202</b>	<b>1468</b>	<b>714</b>	<b>30</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>768</b>	<b>512</b>	<b>212</b>		
ОП.01.	Инженерная графика						1-2
ОП.02.	Техническая механика						1
ОП.03.	Электротехника и электронная техника						2
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена						1

ОП.05.	Автоматизация технологических процессов						3
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности						1-2
ОП.07.	Метрология, стандартизация и подтверждение качества						3
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности						2
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						2
ОП.10.	Охрана труда						1
ОП.11.	Безопасность жизнедеятельности			68	48		2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1434</b>	<b>956</b>	<b>502</b>	<b>30</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья</b>						1
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья						1
<b>ПМ.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>						2
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий						2
<b>ПМ.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>						3
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий						3
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий						
<b>ПМ.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>						3
МДК 04.01	Технология производства макаронных изделий						3
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>						3
МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации						3
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>						
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>	<b>25</b>	<b>1350</b>	<b>900</b>	<b>400</b>		
	<b>Всего по циклам</b>	<b>84</b>	<b>4536</b>	<b>3024</b>	<b>1516</b>	<b>30</b>	
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>25</b>		<b>900</b>			
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>						

<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>	<b>4</b>					
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>5</b>					
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>6</b>					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>23</b>					
<b>Всего</b>		<b>147</b>					

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Часы вариативной части распределены между элементами обязательной части цикла и используются для изучения дополнительных дисциплин, профессиональных модулей; их определение осуществлялось с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

Вариативная часть ППСЗ составляет 900 часов обязательной аудиторной нагрузки.

### **3.2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)**

На основе Базисного учебного плана ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж» разработан план учебного процесса с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, учебной и производственной практике.

### **3.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ПРИЛОЖЕНИЕ 2)**

### **3.5. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИИ (ПРИЛОЖЕНИЕ 3)**

### **3.6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

#### **Программы дисциплин общеобразовательного цикла**

1. Программа БД.01 Русский язык и литература (приложение 4)
2. Программа БД.02 Иностранный язык (приложение 5)
3. Программа БД.03 Математика (приложение 6)
4. Программа БД.04 История (приложение 7)
5. Программа БД.05 Физическая культура (приложение 8)
6. Программа БД.06 Основы безопасности жизнедеятельности (приложение 9)
7. Программа БД.07 Физика (приложение 10)
8. Программа БД.08 Обществознание (приложение 11)
9. Программа БД.09 География 9 (приложение 12)
10. Программа БД.10 Экология (приложение 13)
11. Программа ПД.01 Информатика (приложение 14)
12. Программа ПД.02 Химия (приложение 15)
13. Программа ПД.03 Биология (приложение 16)

#### **Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии (приложение 17)
2. Программа ОГСЭ.02 История (приложение 18)
3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (приложение 19)
4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура (приложение 20)

## **ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО ЦИКЛА**

1. Программа ЕН. 01 Математика (приложение 21)
2. Программа ЕН. 02 Экологические основы природопользования (приложение 22)
3. Программа ЕН. 03 Химия (приложение 23)

## **ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

### **Программы общепрофессиональных дисциплин:**

1. Программа ОП.01 Инженерная графика (приложение 24)
2. Программа ОП.02 Техническая механика (приложение 25)
3. Программа ОП.03 Электротехника и электронная техника (приложение 26)
4. Программа ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (приложение 27)
5. Программа ОП.05 Автоматизация технологических процессов (приложение 28)
6. Программа ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности (приложение 29)
7. Программа ОП.07 Метрология и стандартизация (приложение 30)
8. Программа ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности (приложение 31)
9. Программа ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга (приложение 32)
10. Программа ОП.10 Охрана труда (приложение 33)
11. Программа ОП.11 Безопасность жизнедеятельности (приложение 34)
12. Программа ОП.12 Защита прав потребителей (приложение 35)
13. Программа ОП.13 Технохимический контроль качества пищевых продуктов (приложение 36)

### **Программы профессиональных модулей:**

1. Программа ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (приложение 24)
2. Программа ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий (приложение 25)
3. Программа ПМ.03 Производство кондитерских изделий (приложение 26)
4. Программа ПМ.04 Производство макаронных изделий (приложение 27)
5. Программа ПМ.05 Организация работы структурного подразделения (приложение 28)
6. Программа ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (приложение 29)

### **3.7. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК (приложение 30)**

## **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

ГАПОУ ТО «ЗСГК» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
инженерной графики;  
технической механики;  
технологии изготовления хлебобулочных изделий;  
технологического оборудования хлебопекарного производства;

технологии производства макарон;  
 технологического оборудования макаронного производства;  
 технологии производства кондитерских сахаристых изделий;  
 технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;  
 безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

химии;  
 микробиологии, санитарии и гигиены;  
 электротехники и электронной техники;  
 автоматизации технологических процессов;  
 метрологии и стандартизации.

**Учебная пекарня.**

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
 открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
 стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

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

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья во время самостоятельной подготовки обеспечены доступом к сети Интернет.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе адаптированного при необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности, но и особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Учебные кабинеты, лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья. Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Специальное оборудование для обеспечения реализации адаптивной профессиональной образовательной программы (по слуху)

Необходимые ресурсы для инвалидов	Кол-во	Назначение
Автоматизированное рабочее место для обучающихся с нарушением слуха и	6	Рабочее место для слабослышащих пользователей представляет собой программно-технический комплекс, состоящий из настольного компьютера с монитором, которые обеспечивают выполнение любой задачи в считанные

слабослышащих		секунды. Для слабослышащих пользователей предусмотрено подключение индукционной системы малого радиуса действия, способной обеспечить возможность передачи информации с аудиокарты компьютера на слуховой аппарат пользователя в режим Т. Автоматизированное рабочее место для обучающихся с нарушением слуха и слабослышащих людей включает в себя следующие компоненты: Настольный компьютер, с монитором 22 дюйма. Индукционная система ИП-2
Оборудование для дистанционного обучения (учебный корпус на ул.Рылеева)	1	Дистанционное обучение основано на применении новых и традиционных информационных технологий, выступает как основное средство, которое облегчает получение инвалидами образования и дает возможность применения личностно-ориентированных методик обучения. Оборудование: камера ВКС, дисплей ВКС, интерактивная доска, проектор, микрофон, акустическая система, документ камера, интерактивный планшет, моноблок.
Коммуникативная система «Диалог» (учебный корпус на ул.Самарцева)	6	Предназначена для осуществления возможности глухонемыми людьми общения с другими людьми с помощью обыкновенных планшетов и беспроводной клавиатуры. Назначение системы: распознавание голоса и перевод речи в текст. Для работы данной функции требуется постоянное подключение к сети Интернет. Система проста в использовании и не требует специальных навыков
FM-система «Сонет» (Радиокласс) (учебный корпус на ул.Самарцева)	6	Обеспечивает возможность совместного обучения учащихся с нарушениями слуха и нормально слышащих учащихся в одной группе.
Слухоречевой тренажер	2	Предназначен для проведения индивидуальных занятий по развитию слухового восприятия, отработки ритмико-интонационной речи в коррекционной работе с обучающимися, имеющими различную степень потери слуха. Включает в себя специализированный звукоусилитель, к которому подключены наушники высокой мощности. Оборудование вырабатывает глубокий и качественный звук, что является незаменимым при аудиотренировке детей с нарушениями слуха.
Кабинет психологической разгрузки для работы в группе и индивидуально	1	Программно-технический комплекс Методические пособия (цветовой тест Люшера, Hand made тест, методика Елькина, опросники). Диагностические программы оценки эмоционального состояния и функциональных особенностей Для обработки результатов и создания аудио сопровождения в комплекте поставляется ноутбук и аудио система.
Зал адаптивной физической культуры (учебный корпус на ул.Рылеева)	1	Оснащение зала: тренажеры, теннисный стол, инвентарь для занятия дартсом, гимнастические коврики. Здесь могут заниматься студенты с поражениями опорно-двигательного аппарата.
Передвижные столы-трансформеры с	6	Обеспечение в учебных компьютерных классах мест для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата



источником питания для индивидуальных технических средств		
---	--	--

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Инвалиды или обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья: для лиц с нарушениями слуха – в печатной форме и в виде электронного документа.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается с использованием специальных технических и программных средств.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### **4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает программу в соответствии с ФГОС СПО и с учетом соответствующей примерной ППССЗ.

Перед началом разработки программы колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании программы колледж:

- использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов программы, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и (или) вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;
- определил для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию Пекарь согласно приложению к ФГОС СПО;
- ежегодно обновляет программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО;
- в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулировал требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;
- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;
- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;
- формирует социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- в целях реализации компетентного подхода предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации программы обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Порядок и формы освоения дисциплины "Физическая культура" для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются колледжем самостоятельно.

Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации АППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией 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.

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

#### 4.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются психологи (педагоги-психологи), социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики.

Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	Квалификация
БД.01 Русский язык и литература	Абдулова Алтыншаш Таскаеровна	Тобольский государственный педагогический институт им. Д.И. Менделеева	Учитель русского языка и литературы
БД.02 Иностранный язык	Аитова Рената Тельмановна	Тобольский государственный педагогический институт "русский язык и литература" с	Учитель русского языка, литературы и английского языка

		дополнительной специальностью "иностраный язык"	
	Гурьянова Ирина Киприяновна	Тюменский государственный университет. Иностранные языки	Преподаватель немецкого языка. Социальный педагог
БД.03 Математика	Хазова Евгения Сергеевна	Тюменский государственный университет	Преподаватель математики
БД.04 История	Григорьева Оксана Александровна, методист	Тюменский государственный университет История	Учитель истории
БД.05 Физическая культура	Мамонов Игорь Сергеевич преподаватель	Западно-Сибирский государственный колледж	Учитель физической культуры с дополнительной подготовкой в области спортивной тренировки
БД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	Хребтова Валентина Николаевна, преподаватель	Ишимский государственный педагогический институт им.П.П.Ершова. Труд.	Учитель труда
БД.07 Физика	Токарева Ольга Висвальдисовна, преподаватель	Тюменский государственный университет. Физика.	Учитель физики
БД.08 Обществознание	Савельева Вера Анатольевна, преподаватель	Тюменский государственный институт искусств и культуры	Культуролог, преподаватель
БД.09 География	Ковнир Ольга Семеновна, преподаватель	Тюменский государственный университет. География. Биология.	Преподаватель географии и биологии.
БД.10 Экология	Ковнир Ольга Семеновна, преподаватель	Тюменский государственный университет. География. Биология.	Преподаватель географии и биологии.
ПД.01 Информатика	Голубева Елена Александровна	Тобольский государственный педагогический институт. Математика, информатика и ВТ.	Математик, информатик
ПД.02 Химия	Попова Ольга Николаевна, преподаватель	Тюменский индустриальный институт. Химическая технология и оборудование отделочного производства	Инженер-химик-технолог
ПД.03 Биология	Ковнир Ольга Семеновна, преподаватель	Тюменский государственный университет. География. Биология.	Преподаватель географии и биологии.
ОГСЭ.01 Основы философии	Скоробогатова Татьяна Николаевна, преподаватель	Тюменский государственный университет. История.	Историк. Преподаватель
ОГСЭ.02 История	Скоробогатова Татьяна Николаевна, преподаватель	Тюменский государственный университет. История	Историк. Преподаватель
ОГСЭ.03 Иностранный язык	Сафарова Римма Шамилевна, преподаватель	Тюменский государственный университет	Лингвист, преподаватель французского и английского языков
	Титова Ирина Владимировна, преподаватель	Тюменский государственный университет Немецкий язык	Преподаватель немецкого языка. Социальный педагог
ОГСЭ.04	Чуфряков Олег	Шадринский государственный	Педагог по физической

Физическая культура	Анатолевич, преподаватель	педагогический институт физической культуры и спорта	культуре, Учитель безопасности жизнедеятельности
ЕН.01 Математика	Хазова Евгения Сергеевна	Тюменский государственный университет	Преподаватель математики
ЕН.02 Экологические основы природопользования	Чепракова Елена Викторовна, преподаватель	Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена Технология и предпринимательство	Учитель технологии и предпринимательства
ЕН.03 Химия	Попова Ольга Николаевна, преподаватель	Тюменский индустриальный институт. Химическая технология и оборудование отделочного производства	Инженер-химик-технолог
ОП.01 Инженерная графика	Хребтова Валентина Николаевна, преподаватель	Ишимский государственный педагогический институт им.П.П.Ершова Труд	Учитель труда
ОП.02 Техническая механика	Чепракова Елена Викторовна, преподаватель	Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена Технология и предпринимательство	Учитель технологии и предпринимательства
ОП.03 Электротехника и электронная техника	Токарева Ольга Висвальдисовна, преподаватель	Тюменский государственный университет. Физика.	Учитель физики
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Попова Ольга Николаевна, преподаватель	Тюменский индустриальный институт. Химическая технология и оборудование отделочного производства	Инженер-химик-технолог
ОП.05 Автоматизация технологических процессов	Агапова Людмила Яковлевна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Гарбар Ксения Михайловна, преподаватель	НАЧОУ ВПО Современная гуманитарная академия Тюменский филиал	Бакалавр техники и технологии вычислительной техники
ОП.07 Метрология и стандартизация	Чепракова Елена Викторовна, преподаватель	Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена Технология и предпринимательство	Учитель технологии и предпринимательства
ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности	Гладкова Татьяна Леонидовна, преподаватель	Российский государственный профессионально-педагогический университет Социальная педагогика	Социальный педагог
ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Григорьева Оксана Александровна, методист	Тюменский государственный университет История Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Экономика и управление на предприятиях АПК	Экономист-менеджер
ОП.10 Охрана труда	Ульянова Любовь Ивановна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог

ОП.11 Технохимический контроль качества пищевых продуктов	Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель	Свердловский экономико-технологический техникум Хлебопекарное производство Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ОП.12 Защита прав потребителей	Гарбар М.М., преподаватель	НОУ ВПО «Академия права и управления (институт)»	Юрист
ОП.12 Безопасность жизнедеятельности	Максимова Людмила Николаевна, преподаватель	Тюменский государственный университет География	Географ. Преподаватель
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель	Свердловский экономико-технологический техникум Хлебопекарное производство Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
	Ульянова Любовь Ивановна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель	Свердловский экономико-технологический техникум Хлебопекарное производство Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
	Ульянова Любовь Ивановна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
	Фролова Вера Павловна, мастер производственного обучения	Улан-Уденский кооперативный техникум Хлебопекарное производство	Техник-технолог
ПМ.03 Производство кондитерских изделий	Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель	Свердловский экономико-технологический техникум Хлебопекарное производство Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
	Ульянова Любовь Ивановна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
	Фролова Вера Павловна, мастер производственного обучения	Улан-Уденский кооперативный техникум Хлебопекарное производство	Техник-технолог
ПМ.04 Производство макаронных изделий	Агапова Людмила Яковлевна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	Григорьева Оксана Александровна	Тюменский государственный университет История Тюменская государственная сельскохозяйственная академия	Экономист-менеджер

		Экономика и управление на предприятиях АПК	
ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель	Свердловский экономико-технологический техникум Хлебопекарное производство Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
	Ульянова Любовь Ивановна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
	Фролова Вера Павловна, мастер производственного обучения	Улан-Уденский кооперативный техникум Хлебопекарное производство	Техник-технолог
Производственная практика (преддипломная)	Фролова Вера Павловна, мастер производственного обучения	Улан-Уденский кооперативный техникум Хлебопекарное производство	Техник-технолог

#### **4.5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ПО СЛУХУ**

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

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы соответствует особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху). В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

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

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху).

#### **4.6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В колледже в процессе реализации АПОП организованы основные виды сопровождения учебного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья (по слуху):

- организационно-педагогическое;
- психолого-педагогическое;
- профилактически-оздоровительное;
- социальное.

Предусмотрена возможность участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху) в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, спортивных секциях и творческих клубах; возможности участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху) в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.

В колледже используются различные формы воспитательной работы, адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху), а также меры социальной поддержки.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом ограничений здоровья формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации устанавливаются с учетом ограничений здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет целью своевременное выявление затруднений и отставаний в обучении и внесение коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в



форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление колледжем индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются адаптированные фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, предусмотренных образовательной программой.

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

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

## **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта).

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы

должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

### **5.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Дополнительно для выпускников с ограниченными возможностями здоровья (глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи) при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.