

УЧЕБНЫЙ ПЛАН № 222
образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Д

19.02.11 ТППРС (ТРМЖЖ) 3 г. 10 мес. 9 кл. 2025 №222

При завершении ТМ.01 проводится экзамен по модулю и квалификационный экзамен по профессии 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции (3 разряд)
При завершении ТМ.03 проводится экзамен по модулю и квалификационный экзамен по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа (2 разряд)

Коды и наименования компетенций

Общие компетенции
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Профессиональные компетенции
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Индекс	Компоненты образовательной программы	Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО																			
		Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин																			
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)									
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5
1	2																				
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																				
ОД.01	Русский язык				да	да				да											да
ОД.02	Литература	да	да	да	да	да	да			да											
ОД.03	История	да	да		да	да	да														
ОД.04	Обществознание	да	да	да	да	да	да	да		да											
ОД.05	География	да	да	да	да	да	да	да		да											
ОД.06	Иностранный язык	да	да		да					да											
ОД.07	Математика	да	да	да	да	да	да	да													
ОД.08	Информатика	да	да														да	да		да	да
ОД.09	Физическая культура // Адаптированная физическая культура	да			да				да												
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	да	да	да	да		да	да	да												
ОД.11	Физика	да	да	да	да	да		да													
ОД.12	Химия	да	да		да			да								да					
ОД.13	Биология	да	да		да			да													
ИП	Индивидуальный проект*																				
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики по ФГОС СПО																				
СГ.00	СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫЙ ЦИКЛ																				
СГ.01	История России	да	да	да	да	да	да			да											
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		да		да	да				да											
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	да	да		да			да													
СГ.04	Физическая культура // Адаптированная физическая культура				да				да												
СГ.05	Основы финансовой грамотности	да	да	да	да												да			да	да
СГ.06	Основы бережливого производства	да		да	да			да				да		да		да					
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	да	да					да		да											
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	да	да					да		да											
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	да	да							да		да				да					
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	да	да		да	да											да	да		да	да
ОП.05	Инженерная графика	да	да		да	да		да		да	да										
ОП.06	Химия	да	да		да	да		да		да		да				да					
ОП.07	Техника и технология лабораторных работ	да	да		да	да		да		да						да					
ОП.08	Основы биотехнологии	да	да		да	да		да		да		да									
ОП.09	Метрология и стандартизация	да	да		да	да		да		да	да	да			да	да					
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																				

ПМ.01	Ведение технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)																			
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	да							да	да	да									
МДК.01.02	Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей	да							да	да	да									
УП.01	Учебная практика по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей	да							да	да	да									
ПП.01	Производственная практика по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей	да							да	да	да									
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях (по выбору)																			
МДК.02.01	Организация процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	да							да			да	да							
УП.02	Учебная практика по организации процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	да							да			да	да							
ПП.02	Производственная практика по организации процессов производства растительных масел, жиров и жирозаменителей	да							да			да	да							
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья																			
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	да							да					да	да					
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	да							да					да	да					
УП.03	Учебная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	да							да					да	да					
ПП.03	Производственная практика по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	да							да					да	да					
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения																			
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	да							да							да	да	да	да	да
УП.04	Учебная практика по организации работы структурного подразделения	да							да							да	да	да	да	да
ПП.04	Производственная практика по организации работы структурного подразделения	да							да							да	да	да	да	да
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	да	да	да	да	да	да	да		да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей

№	Наименование
	Кабинеты
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационно-коммуникационных технологий
4	безопасности жизнедеятельности
5	бережливого производства
6	процессов и аппаратов пищевых производств
7	технологии производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
8	технологического оборудования производства растительных масел, жиров и жирозаменителей
9	метрологии и стандартизации
10	инженерной графики
11	русского языка и литературы
12	истории
13	математики
14	физики
15	химии
16	биологии
17	географии
18	кабинет самостоятельной работы студентов

№	Наименование
	Лаборатории
1	микробиологии, санитарии и гигиены
2	автоматизации технологических процессов
3	контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
2	спортивная площадка широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	пневматический тир
	Залы
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) – программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж «Интеграл» (далее колледж) разработан **на основе следующих документов:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 341 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья» (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 № 68840);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н «Об утверждении профессионального стандарта специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);
- Приказ Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.04.2010 № 16866);
- Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 (ред. от 27.12.2023) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 N 371 (ред. от 09.10.2024) «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228);
- Устав колледжа;
- локальные акты колледжа;

с учетом следующих документов:

- Проект примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, размещенный в реестре примерных основных образовательных программ 22.05.2023 [Электронный ресурс]: Сайт: Институт развития профессионального образования / Деятельность / Реестр ПОП СПО - URL: https://reestrspo.firpo.ru/listview/project_unregistered - Загл. с экрана - (дата обращения: 09.12.2024) - Режим доступа: свободный;

- Рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.07.2015 г. исх. № 06-846);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- Стратегия финансовой грамотности и формирования финансовой культуры до 2030 года, утверждённая распоряжением Правительства Российской Федерации от 24.10.2023 №2958-р;

- Концепция преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденная распоряжением Минпросвещения России от 30.04.2021 г. № Р-98;

- Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (Письмо Минпросвещения России от 14.06.2024 № 05-1971 «О направлении рекомендаций»);

- Методические материалы по 13 обязательным общеобразовательным дисциплинам [Электронный ресурс]: Сайт: Институт развития профессионального образования / Деятельность / Реализуемые проекты / Разработка и внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования / Документы - URL: <https://firpo.ru/activities/projects/razrabotka-i-vnedreniye-metodik-prepodavaniya/> - Загл. с экрана – (дата обращения 09.12.2024) - Режим доступа: свободный.

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план ОПОП СПО по специальности вводится в действие с 01 сентября 2025 года и предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования.

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев.

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных модулей (далее ПМ), входящих в них междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, время государственной итоговой аттестации и каникул.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами УД и ПМ и расписанием учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно с учетом требований рынка труда в соответствии с ФГОС и с учетом примерной основной образовательной программы по специальности.

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, а также виды учебной деятельности обучающихся: самостоятельная работа, курсовое проектирование, контрольная работа, учебная практика, производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебной деятельности. Самостоятельная работа, указанная в учебном плане, является внеаудиторной самостоятельной работой обучающихся по выполнению практических профессионально

ориентированных заданий (индивидуальные типовые расчеты, разработка технологических карт, оформление профессиональной документации и т.п.).

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий. При выполнении лабораторных и практических занятий по общепрофессиональным дисциплинам и МДК профессионального цикла, курсового проектирования предусматривается разделение учебных групп на подгруппы наполняемостью не менее 8 человек и количество часов для оплаты, указанное в соответствующей ячейке, увеличивается пропорционально числу подгрупп.

Объем учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет – 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы, в том числе самостоятельную работу.

В конце второго курса с юношами проводятся учебные сборы на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней, т.е. 35 часов. Итоговая оценка по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» юношам выставляется при условии зачета по учебным сборам.

Настоящим учебным планом предусмотрено на дисциплину «Физическая культура» еженедельно по 2 академических часа учебной нагрузки для формирования физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к профессиональной деятельности, предупреждения профессиональных заболеваний.

При реализации каждого ПМ предусмотрена УП и (или) ПП, которая организуется в соответствии с Положением о практической подготовке, как правило, проводится в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах и в других подразделениях колледжа, ПП, как правило, проводится в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм. УП и ПП могут также проводиться в организациях (предприятиях и учреждениях) на основе договоров между организацией и колледжем. При этом УП и ПП проводятся концентрированно в конце семестров.

При реализации ПМ.01 предусматривается выполнение курсовой работы. Задания на курсовое проектирование выдается не позднее, чем за месяц до окончания семестра, в котором запланировано курсовое проектирование. Для руководства курсовым проектированием группа разбивается на подгруппы численностью не менее 8 человек. На защиту и составление преподавателем-руководителем курсового проектирования письменного отзыва о курсовой работе студента выделяется количество часов, отведенное на контроль самостоятельной работы.

Доля учебных занятий и практик от объема учебных циклов составляет:

СГ – 88,05%, ОП – 85,82%, П – 88,81%.

Объем УД и МДК составляет 2602 часов (должно быть не менее 2052 часов). Объем УП и ПП составляет 1332 часа (должен быть не менее 900 часов).

Объемы ПМ не менее 4 зачетных единиц.

Практикоориентированность настоящей ОПОП СПО по специальности составляет 77,41%.

5.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ по специальности сформирован на основе требований федерального образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой профессии, а также Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности выбран естественно-научный профиль получаемого профессионального образования.

Общеобразовательный цикл состоит только из обязательной части ФГОС среднего общего образования. При этом расширен объем профессионально значимых предметов Информатика, Химия и Биология.

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение на первом курсе каждым обучающимся индивидуального проекта (желательно по профильным предметам). Темы для выполнения индивидуального проекта и предметы, по которым будет выполняться индивидуальный проект, обучающиеся выбирают самостоятельно. В конце первого курса на последнем занятии по индивидуальному проекту проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

5.4. Формирование вариативной части ОПОП

ФГОС СПО по специальности предусматривает вариативной части не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы. Образовательная программа предусматривает 1346 часов вариативной части.

Основанием для распределения вариативной части ОП СПО являются опрос работодателей по требуемым результатам освоения ОП СПО, а также фактический уровень подготовленности обучающихся.

За счет вариативных часов увеличены объёмы циклов: социально-гуманитарного на 56 часов, общепрофессионального на 474 часа, профессионального на 816 часов.

5.5. Формы проведения консультаций

Все консультации введены за счет часов промежуточной аттестации. Если по УД, МДК и ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация. Для этого в расписании выделяется время, т.к. часы консультаций входят в 36 часов недельной нагрузки.

5.6. Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Формы промежуточной аттестации по УД и МДК указаны в плане. По каждому ПМ при его завершении проводится экзамен. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой УД, МДК и ПМ указаны в рабочих программах и контрольно-оценочных средствах. Все формы промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». На каждый экзамен по УД, МДК и ПМ для опла-

ты каждому члену экзаменационной комиссии выделяется объем часов, равный продолжительности экзамена. Все дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП, ПП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся в последний день практики на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по освоению профессиональных компетенций, характеристик по освоению общих компетенций, подписанных руководителями практики от организации и от колледжа, полноты и своевременности представления отчетной документации).

Экзамены по УД и МДК проводятся по их завершении. Промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

В колледже для текущей аттестации учебной деятельности студентов может применяться многобалльная, рейтинговая система оценки знаний и умений, которая при окончании УД и МДК переводится в отметки промежуточной аттестации.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденные от занятий дни за счет часов промежуточной аттестации проводится экзамен по модулю, на котором экзаменационная комиссия в составе представителей работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен». При завершении освоения ПМ.01 проводится квалификационный экзамен, на котором присваивается квалификация по профессии 15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции. При завершении освоения ПМ.03 проводится квалификационный экзамен, на котором присваивается квалификация по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа.

5.7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определяются колледжем на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, указанных в пп. 5.1.

На руководство дипломной работой выделяется 16 часов на одного обучающегося (руководство ДР – 8 часов, консультации – 8 часов), на рецензирование – 4 часа на одну работу, на нормоконтроль – 1 час на одну работу, на защиту одной работы выделяется 1 час каждому члену ГЭК (всего не более 7 часов). К каждому руководителю дипломного проектирования может быть прикреплено не более 8 студентов. К каждому рецензенту дипломного проектирования может быть прикреплено не более 8 студентов.

На демонстрационном экзамене должны присутствовать лица, имеющие статус эксперта. Экзамен проводится в центре приёма демонстрационного экзамена, прошедшего обследование и зарегистрированного федеральным оператором, по комплекту оценочных материалов, подготовленному федеральным оператором.

5.8. Перечень различных нарушений у лиц с ограниченными возможностями здоровья, которые позволяют обучаться по ОП СПО

Виды нарушений	Разрешение на обучение по ОП
1. Нарушения психических функций (умеренные нарушения эмоций, воли, поведения)	Не разрешено
2. Нарушения интеллекта, мышления (умственная отсталость легкая)	Не разрешено
3. Умеренные и выраженные нарушения речи (заикание)	Разрешено
4. Умеренные нарушения зрения (слабовидение высокой и средней степени)	Не разрешено
5. Стойкие умеренные нарушения слуха (стойкое понижение слуха любой этиологии)	Разрешено
6. Умеренные нарушения двигательных функций нижних конечностей	Разрешено
7. Умеренные нарушения функции дыхания (хронический бронхит, хроническая пневмония, бронхиальная астма)	Не разрешено
8. Умеренные нарушения обмена веществ и внутренней секреции (сахарный диабет)	Разрешено
9. Умеренные нарушения функций пищеварения (язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки)	Разрешено
10. Заболевания сердца или нарушения артериального давления (в том числе сердечная недостаточность, стенокардия, аритмия, гипертоническая болезнь)	Не разрешено
11. Выраженные физические недостатки, параличи, отсутствие конечностей	Не разрешено
12. Судороги, потеря сознания (эпилепсия)	Не разрешено

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 3, 5, 6, 8, 9 групп адаптационные дисциплины не требуются. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья этих групп предусматривается проведение физической культуры по специальному разрешенному врачом порядку освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.