


МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина

« 29 » 04 2022г.



Проректор по учебной и  
методической работе

 / В.Г. Шубаева  
2022г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12 Процессы и аппараты**

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения – заочная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2022

Санкт-Петербург

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):

Пелевина Л.Ф., преподаватель  
колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
подпись

Рецензент:

Громцев А.С., преподаватель  
колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № 7 от 02.03 2022г.

Председатель ЦК  / В.М. Игнatenко

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>12</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.12 Процессы и аппараты**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл «Общепрофессиональные дисциплины».

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**Цель** освоения дисциплины «Процессы и аппараты»:

- сформировать у студентов целостное представление об основных теоретических положениях технологических процессов; устройствах и принципах действия аппаратов пищевых производств; расчетах основных параметров аппаратов пищевых производств для формирования будущего специалиста пищевой отрасли в области интенсификации производственных процессов, обеспечения выпуска качественной продукции и охране окружающей среды.

**Основные задачи** дисциплины – научить студентов:

- основам теории технологических процессов;
- устройству и принципам действия аппаратов пищевых производств;
- практическому применению теоретических знаний в изучении технологического оборудования отрасли;
- пользоваться учебной и справочной литературой.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

- определять основные характеристики параметров механических, гидромеханических, тепловых и массообменных процессов;
- производить расчет технологических и технических параметров процессов и аппаратов;
- применять полученные знания в сфере профессиональной деятельности;

- оценивать достоверность и правильность информации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- классификацию основных процессов в соответствии с конкретной отраслью пищевой промышленности;
- сущность процессов: механических, гидромеханических, тепловых и массообменных;
- устройство и принцип действия аппаратов.

Техник-технолог должен **обладать общими компетенциями**:

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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 119 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 105 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>119</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>14</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>4</i>
практические занятия	<i>2</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>105</i>
<i>Итоговая аттестация в форме (указать)</i>	<i>2 сем. - экзамен</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основные положения и научные основы дисциплины.</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Основные законы и понятия. Свойства сырья продуктов и полуфабрикатов. Методы расчета и проектирования процессов и аппаратов. Основы теории подобия.</b>	Содержание учебного материала			
	1	Закон сохранения материи. Уравнение материального баланса. Закон сохранения энергии. Уравнение энергетического баланса. Движущая сила процесса. Выражение движущей силы. Равновесие в системе. Законы переноса массы и энергии. Основное кинетическое уравнение. Классификация процессов по движущей силе. Процессы периодические и непрерывные, установившиеся и неуставившиеся.	1	1
<b>Раздел 2.</b>	<b>Механические процессы.</b>			
<b>Тема 2.1.</b> <b>Измельчение. Сортирование. Обработка материалов давлением (прессование).</b>	Содержание учебного материала			
	1	<p>Теоретические основы измельчения. Классификация процессов измельчения. Измельчающие машины. Расчёт производительности и потребляемой мощности. Пути интенсификации измельчения и снижения энергозатрат.</p> <p>Сортирование сыпучих материалов. Просеивание. Сита. Производительность просеивания. Ситовой анализ. Эффективность просеивания. Машины для просеивания. Плоское качающееся сито, основы расчёта. Рассевы. Бураты. Триеры. Пневматическое и гидравлическое сортирование. Магнитные и электромагнитные сепараторы. Пути интенсификации сортирования и снижения энергозатрат.</p> <p>Прессование. Прессы винтовые корзиночные, шнековые, пневматические. Формование пластинчатых материалов. Макаронный пресс. Уплотнение сыпучих материалов. Карусельный дисковый пресс. Расчет производительности прессов и потребляемой мощности. Пути интенсификации прессования и снижения энергозатрат.</p>	1	2
	Лабораторная работа 1 Определение степени измельчения материала.		2	2
	Практическое занятие 1 Изучение устройств для измельчения, сортирования и прессования.		1	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Гидромеханические процессы.</b>			
<b>Тема 3.1.</b> <b>Основы гидравлики. Гидростатика. Основы гидродинамики.</b>	Содержание учебного материала			
	1	<p>Основы гидравлики. Гидростатика.</p> <p>Гидростатическое давление и его свойства. Приборы и единицы для измерения давления. Давление абсолютное, избыточное и вакуум. Основное уравнение гидростатики. Некоторые следствия основного уравнения гидростатики. Закон Паскаля. Гидравлический пресс.</p>	1	2

		Гидродинамическое давление. Расход жидкости. Средняя скорость и уравнение неразрывности. Гидравлический радиус и эквивалентный диаметр. Два режима движения жидкости. Уравнение Бернулли. Практическое применение уравнения Бернулли. Диаграмма напоров. Мерные сужающие устройства. Гидравлические сопротивления в трубопроводах. Потери напора. Уравнение равномерного движения жидкости. Расчёт простых трубопроводов. Расчёт сифонного трубопровода. Псевдооживлённый (кипящий) слой.		
		Практическое занятие 2 Ознакомление с приборами для измерения давления.	1	2
<b>Раздел 4.</b>		<b>Насосы. Вентиляторы. Компрессоры.</b>		
<b>Тема 4.1.</b> <b>Классификация насосов. Поршневые, центробежные и другие насосы. Вентиляторы и компрессоры.</b>		Содержание учебного материала		
	1	Классификация насосов по принципу действия. Насосы объёмные и динамические. Напор, развиваемый насосом. Допустимая высота всасывания. Поршневые насосы, их принцип действия, устройство, производительность, мощность. Центробежные насосы, их принцип действия и устройство. Характеристика центробежного насоса. Вихревые, шестеренные и винтовые насосы, их принцип действия и устройство. Вентиляторы радиальные, диаметрально и осевые, их принцип действия и устройство. Компрессоры. Индикаторная диаграмма идеального поршневого компрессора. Расчет производительности и мощности поршневого компрессора. Центробежные и осевые компрессоры, их принцип действия и устройство.	1	2
		Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата по теме: «Использование типовых насосов и компьютеров в отрасли».	10	3
<b>Раздел 5.</b>		<b>Разделение неоднородных систем.</b>		
<b>Тема 5.1.</b> <b>Характеристика неоднородных систем и процессов их разделения. Осаждение. Флотация. Фильтрация.</b>		Содержание учебного материала		
	1	Основные закономерности осаждения. Условия равновесия для осаждающейся частицы. Скорость осаждения. Критерий Архимеда. Критериальное уравнение осаждения. Расчёт скорости осаждения. Расчёт производительности отстойника. Отстойники, их принцип работы и устройство. Осаждение в поле центробежных сил. Отстойные и осадительные центрифуги. Тарельчатый сепаратор, принцип работы и устройство. Принцип флотации. Роль "собирателей" и пенообразователей. Устройство и принцип действия аппарата для флотации. Движущая сила фильтрования. Особенности фильтрования под избыточным давлением и под вакуумом. Уравнение Дарси. Уравнение фильтрования с образованием слоя. Фильтрующие перегородки. Микро- и ультрафильтрация. Процессы обратного осмоса. Мембраны и мембранные модули. Фильтры. Рамный фильтр-пресс, листовой, патронный, вакуумный, мембранный фильтры, их принцип действия и устройство.	1	2
<b>Тема 5.2.</b> <b>Перемешивание.</b>		Содержание учебного материала		
	1	Процессы перемешивания в пищевых технологиях. Гомогенизация. Механическое перемешивание. Мешалки. Расход энергии при механическом перемешивании. Циркуляционное, поточное и	1	2



<b>Очистка воздуха и промышленных газов.</b>	<p>пневматическое перемешивание. Перемешивание сыпучих материалов. Принцип работы и устройство мешалок и смесителей.</p> <p>Классификация процессов очистки воздуха и газов. Механическая очистка газов. Отстойники и фильтры. Циклоны и гидроциклоны. Фильтрование газов. Мокрая очистка газов. Электроочистка газов. Принцип работы и устройство аппаратов для очистки газов.</p>			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подбор и изучение дополнительного теоретического материала о роли процесса очистки воздуха и промышленного газа в решении экологических проблем, составление презентации в программе PowerPoint.</p>		10	3
<b>Раздел 6.</b>	<b>Тепловые процессы.</b>			
<b>Тема 6.1.</b>	Содержание учебного материала			
<b>Основы теплопередачи. Основные теплоносители и теплообменные аппараты. Нагревание, охлаждение, пастеризация, стерилизация.</b>	1	<p>Применение тепловых процессов в пищевых производствах. Основные понятия. Способы переноса теплоты. Тепловое излучение. Тепловой баланс. Основное уравнение теплопередачи. Коэффициент теплопередачи. Теплопроводность. Закон Фурье. Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Тепловое подобие. Критерии теплового подобия. Тепловое подобие в процессах теплоотдачи с конденсацией. Передача теплоты через стенку. Расчёт средней разности температур.</p> <p>Основные теплоносители. Классификация теплообменных аппаратов. Теплообменные аппараты с трубчатой и плоской поверхностью нагрева. Расчёт теплообменных аппаратов. Электрические нагреватели, их устройство и принцип действия.</p>	1	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подбор и изучение дополнительного теоретического материала процессов нагревания, охлаждения, пастеризация и стерилизация, подготовка докладов.</p>		10	3
<b>Тема 6.2.</b>	Самостоятельная работа обучающихся			
<b>Выпаривание.</b>	1	<p>Основные сведения по выпариванию растворов. Простая выпарка. Расчёт простой выпарки. Многокорпусная выпарка. Движущая сила процессов выпаривания. Основные типы выпарных аппаратов. Выпарные аппараты с тепловым насосом.</p>	10	3
<b>Тема 6.3.</b>	Самостоятельная работа обучающихся			
<b>Конденсация.</b>	1	<p>Область применения процессов конденсации. Конденсаторы смешения. Порядок расчёта противоточного каскадного конденсатора смешения.</p>	10	3
<b>Тема 6.4.</b>	Самостоятельная работа обучающихся			
<b>Холодильные процессы.</b>	1	<p>Применение холода в пищевых производствах. Теоретические основы получения искусственного холода. Холодильные агенты и их свойства. Классификация холодильных машин. Компрессионные холодильные машины. Абсорбционные, эжекторные и термоэлектрические холодильные машины.</p>	10	3
<b>Раздел 7.</b>	<b>Массообменные процессы.</b>			
<b>Тема 7.1.</b>	Самостоятельная работа обучающихся			
<b>Основы массопередачи. Типы контактных устройств массообменных аппаратов.</b>	1	<p>Массообменные процессы в пищевых производствах. Движущая сила массообменных процессов. Основное уравнение массопередачи. Коэффициент массопередачи. Диффузия. Закон Фика. Коэффициент молекулярной диффузии. Конвективный перенос вещества. Диаграмма равновесия. Материальный баланс массообмена. Уравнение рабочей линии. Особенности массообмена на границе раздела фаз. Закон массоотдачи Шукарева. Выражение коэффициентов массопередачи через коэффициенты массоотдачи. Аналогия в переносе теплоты и массы.</p>	10	3

		<p>Определение коэффициента массоотдачи. Структура и распределение времени пребывания в аппарате. Модели движения потоков.</p> <p>Устройство массообменных аппаратов. Аппараты колонного типа. Горизонтальные и наклонные аппараты с перемешивающими и транспортирующими устройствами. Насадочные колонны. Типы насадок. Тарельчатые колонны. Ситчатые, колпачковые и клапанные тарелки.</p>		
<b>Тема 7.2. Абсорбция. Адсорбция.</b>	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	<p>Абсорбция в пищевых производствах. Правило фаз. Равновесие при абсорбции, Закон Генри. Общее и парциальное давление. Закон Дальтона. Абсорберы с механическим перемешиванием, пленочный трубчатый и распылительный абсорбер, абсорбционная колонна с псевдоожиженным слоем, их устройство и принцип работы. Расчёт абсорберов.</p> <p>Адсорбция в пищевых производствах. Адсорбенты. Равновесие при адсорбции. Изотермы сорбции. Устройство и принцип работы колонного адсорбера, непрерывнодействующего угольного адсорбера для очистки газов, адсорбера с кипящим слоем. Расчёт адсорберов.</p>	10	3
<b>Тема 7.3. Экстракция.</b>	Содержание учебного материала			
	1	<p>Экстракция в пищевых производствах. Особенности экстрагирования из твёрдых тел. Равновесие в процессах экстракции. Треугольная диаграмма. Экстракторы периодического и непрерывного действия. Одноступенчатое экстрагирование. Многоступенчатое экстрагирование с перекрестным током экстрагента. Многоступенчатое противоточное экстрагирование. Расчёт экстракторов.</p>	1	2
		<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подбор и изучение дополнительного теоретического материала по сравнению процессов экстрагирования в системе твердое тело-жидкость и жидкость-жидкость, подготовка докладов.</p>	10	3
<b>Тема 7.4. Кристаллизация.</b>	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	<p>Кристаллизация в пищевых производствах. Стадии кристаллизации. Кинетика кристаллизации. Кристаллизаторы. Расчёт кристаллизаторов.</p>	5	3
<b>Тема 7.5. Перегонка и ректификация.</b>	Самостоятельная работа обучающихся			
		<p>Подбор и изучение дополнительного теоретического материала различных устройств ректификационных установок, подготовка докладов.</p>	5	3
<b>Тема 7.6. Сушка.</b>	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	<p>Процессы сушки в пищевых производствах. Виды связи влаги с материалом. Свойства влажного воздуха, I-d- диаграмма. Кинетика сушки. Влагопроводность и термовлагопроводность. Кривые сушки и кривые скорости сушки. Уравнение скорости сушки. Продолжительность сушильного процесса. Расчёт конвективной сушилки. Конвективные, кондуктивные и сублимационные сушилки. Сушка током высокой частоты и с применением инфракрасных лучей.</p>	5	3
		<p>Лабораторная работа 2</p> <p>Изучение инфракрасной сушки.</p>	2	3
<b>Итого</b>			<b>119</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Ауд. 2401 Кабинет процессы и аппараты

Учебная мебель на 28 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-2шт., трибуна 1шт., плакатница 2шт., шкаф книжный 2шт., стол под приборы 3шт., плакаты и макеты по соответствующим дисциплинам, графопроектор, сушильный шкаф-1 шт.; Рассев лабораторный РЛ 4, Вискозиметр ротационный Брукфильда DV2T, Анализатор влажности; МХ-50Центрифуга лабораторнаяЦЛН-16, Аналитические электронные весы Pioneer ;Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты : учебник / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. - Изд. 2-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 330 с. - (Среднее профессиональное образование).	осн	99	
Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / Гнездилова А. И. — 2-е изд., пер. и доп — Москва : Юрайт, 2021. - 270 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Куручкин, А. А. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для СПО / Куручкин А. А., Шабурова Г. В., Байкин С. В., Кухарев О. Н. ; под общ. ред. Куручкина А. А. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 446 с.	осн		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>
Винаров А. Ю. Процессы и аппараты биотехнологии: ферментационные аппараты: учебное пособие для вузов / Винаров А. Ю. ; под ред. Быкова В. А.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>

— 2-е изд., пер. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 274 с.			
Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для СПО / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 203 с.	доп		<a href="#">ЭБС Юрайт</a>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<i><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></i>	<i><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></i>
<b>Уметь:</b>	1. Итоговая контрольная работа. 3. Контроль знаний по результатам тестов. 4. Оформление лабораторных и практических занятий.
- определять основные характеристики параметров механических, гидромеханических, тепловых и массообменных процессов;	
- производить расчет технологических и технических параметров процессов и аппаратов;	
- применять полученные знания в сфере профессиональной деятельности;	
- оценивать достоверность и правильность информации.	
<b>Знать:</b>	
- классификацию основных процессов в соответствии с конкретной отраслью пищевой промышленности;	
- сущность процессов: механических, гидромеханических, тепловых и массообменных;	
- устройство и принцип действия аппаратов.	

#### 5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья техникум обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или

слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.