

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЛЕБЯЖЬЕВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ

(КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС)»



УТВЕРЖДАЮ

А.А. Киселев

«17» марта 2017 г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

ПРОФЕССИЯ

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

повар, кондитер

Адаптированная основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – А ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и в соответствии с методическими реализация адаптированных

профессионального образования, утвержденными Минобрнауки России 20. 04. 2015 г. № 06.830 (вх. письмо Минобрнауки России от 22. 04. 2015 № 06-443).

Разработчики:

ФИО, должность, место работы

1. Лопарева Н.А., заместитель директора по учебно-производственной работе;
2. Иванов Д.М. ,руководитель физвоспитания;
3. Шатунова Н.В., мастер производственного обучения;
4. Новопашина Н.С., мастер производственного обучения;

Утверждена на Совете техникума

Протокол № от «17» марта 2017 г.17

Председатель педсовета _____ А.А. Киселев

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы
- 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы
- 1.3. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 3.1. Базисный учебный план
- 3.2. Рабочий учебный план
- 3.3. Календарный учебный график

3.4. Программы общепрофессиональных дисциплин

- 3.4.1. ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- 3.4.2. ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- 3.4.3. ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- 3.4.4. ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
- 3.4.5. ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

3.5. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла

3.6. Программы профессиональных модулей

- 3.6.1. ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
- 3.6.2. 19.01.17 ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- 3.6.3. 19.01.17 ПМ.03 Приготовление супов и соусов
- 3.6.4. 19.01.17 ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
- 3.6.5. 19.01.17 ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- 3.6.6. 19.01.17 ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- 3.6.7. 19.01.17 ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
- 3.6.8. ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3.7.ФК.00 Физическая культура

3.8. Программы учебной и производственной практик

3.9. Программа государственной итоговой аттестации

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы.

- 4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.
- 4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями.

- 5.1. Кадровое обеспечение.
- 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.
- 5.3. Материально-техническое обеспечение.
- 5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
- 5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Приложения: рабочий учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ППКРС - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

Основная образовательная программа (ООП) по профессии 43. 01. 09 Повар, кондитер, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43. 01. 09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1569, с учетом требований регионального рынка труда, с учетом требований Вордскиллс по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

При разработке ООП учтены профессиональные стандарты:

33. 011 «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, рег. № 38940);

– 33. 010 « Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, рег. № 38940);

– 33. 014 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 декабря 2015 года № 914н, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 года, рег. № 40270);

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

– Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

– Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

– Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный;

– Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20 апреля 2015г, №06-830-ВН.

– Письмо Минобрнауки России от 22. 04. 2015 г. № 06-443.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 1 год 10 мес.

– на базе основного общего образования – 3 года 10 мес.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Объем аудиторной нагрузки для инвалидов	и лиц с ограниченными
возможностями здоровья может быть снижен	до 30 академических
часов в неделю.	

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья

на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы здоровья, либо перевод на адаптированную образовательную программу в процессе обучения по личному заявлению обучающегося. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организуется инклюзивно - совместно с другими обучающимися в группе.

Реализация АОП может осуществляться с использованием различных форм обучения, с использованием дистанционных технологий и электронного обучения с возможностью приема-передачи в доступных для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья формах. Реализация АОП может осуществляться колледжем как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

1.3. Требования к абитуриенту

– Инвалид или лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить стандартный пакет документов для поступления (Правила приема в ГБПОУ «Лебяжьевский агропромышленный техникум (ККК)»).

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника-инвалида:

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускника-инвалида:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Документы, определяющие содержание
и организацию образовательного процесса**

3.1. Учебный план по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе общего образования – 3 года 10 мес.

Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 1 год 10 мес.

3.2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии «Повар, кондитер»

№	Наименование
	Русский язык
	Литература
	Математика
	Химия, биология
	Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	История
	Информатика
	Физика
	Технология кулинарного и кондитерского производства
	Товароведение продовольственных товаров
	Учебный кулинарный и кондитерский цех
	Спортивный зал
	Спортивная площадка (1)
	Стрелковый тир (лазерный) (каб. ОБЖ)
	Библиотека, читальный зал
	Актальный зал

4. Пояснительная записка

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) Федерального государственного образовательного стандарта СПО по **43.01.09 Повар, кондитер** (приказ Минобрнауки РФ

№1569 от 09 декабря 2016 г., утв. Министерством юстиции №44898 от 22 декабря 2016 г.

Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696);

- Приказа Минобрнауки России № 241 от 20 августа 2008 г. «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004

г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. (в ред. от 25.12.2013 года) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- Рекомендаций ГАОУ ДПО ИРОСТ по формированию учебного плана по профессии / специальности среднего профессионального образования (Письмо № 182 от 17.02.2015 г.)..

- *продолжительность учебной недели – 6 дневная;*
- *продолжительность занятий - группировка парами;*
- *начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса.*
- *Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС*
- *Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.*
- *Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.*
- *Образовательная программа среднего (полного) общего образования реализуется в пределах основной профессиональной образовательной программы с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.*
Дисциплина "Физическая культура" проводится по адаптированной учебной программе.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, проверочная работа и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебного занятия.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента по завершению изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачёт по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам;
- зачет по дисциплине.

Уровень подготовки по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт и экзамен (квалификационный) оценивается – «зачтено», «не зачтено».

Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, учебную и производственную практику.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, дипломы олимпиад, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план ППКРС если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования

Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации

адаптированной образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

4.1 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии формируемого на основе:

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (доработанные ФГУ ФИРО 25 февраля 2015 года, письмо от 17.03.2015 г. №06-259)

-федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии «Повар, кондитер» (ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ цикл).

Экзамены проводятся по русскому языку и литературе, математике – письменно, по профильной дисциплине (химия) – устно. 180 часов (дополнительные дисциплины) распределено на базовые и профильные учебные дисциплины.

ОЦЕНКА И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» включает текущий контроль результатов образовательной деятельности и промежуточную аттестацию студентов по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике) с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций.

Текущий контроль

Входной контроль знаний обучающихся проводится в начале изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики) с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, состоящий 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.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются техникумом самостоятельно с учетом ограничений здоровья и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах, не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

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.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю (без выставления балльных отметок);

без учета времени на промежуточную аттестацию:

- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике.

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 предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Устанавливаются индивидуальные графики 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 используется рубежный контроль, являющийся 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.

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии СПО, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

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.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку

проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты.

ГИА проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации и Порядком выполнения выпускной квалификационной работы. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.

5.1. Кадровое обеспечение.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

Педагоги регулярно повышают свое педагогическое мастерство на курсах повышения квалификации и активно внедряют современные методики и технологии в образовательный процесс. Средний возраст педагогов 40 лет.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят курсы повышения квалификаций и внедряют новые методики и современные технологии в образовательный процесс

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии

Программа обеспечена 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 обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей).

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

В техникуме созданы условия для получения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе: обеспечение беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, в учебные помещения и другие помещения колледжа, а также условий их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, расширенных дверных проемов); аудитории для проведения учебных занятий располагаются на первом этаже; предоставление услуг волонтера, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь.

Адаптированная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем дисциплинам.

При проведении учебных занятий используется мультимедийные комплексы, учебно-наглядные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Реализация ОПОП обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая, как обязательный компонент, практические задания с использованием персональных компьютеров.

Для освоения профессии имеются кабинеты;

Спортивный комплекс: спортивный зал; спортивные площадки (1); стрелковый тир (лазерный)

Залы: библиотека; актовый зал.

При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимися инвалидами учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - "сопровождение". Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;
- социальное сопровождение решает спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимися инвалидами учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - "сопровождение". Сопровождение имеет непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для подготовки конкурентоспособного специалиста является привлечение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях.

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающиеся инвалиды включены в социокультурную среду техникума. Имеют возможность принимать участие в различных мероприятиях, с обучающимися всех групп проводятся мероприятия по разъяснению особенностей лиц с ОВЗ, формированию толерантного отношения к товарищам с особенностями развития. Социальные педагог осуществляет учет лиц с ОВЗ и ведет работу по защите прав лиц с ОВЗ.