

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Нижекамский многопрофильный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Заведующая производством сети  
быстрого питания «Сели-Поели»  
С.Т. Меньшикова

«08» 08 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НМК»  
М.Н. Павлов

М.Н. Павлов

«23» 08 2019 г.



**Адаптированная основная образовательная программа**

Уровень профессионального образования:  
среднее профессиональное образование

Образовательная программа: программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения: очная

Квалификация (и) выпускника: повар;  
кондитер

Нормативный срок обучения: на базе  
основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата) на получение среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также реализации специальных условий:

- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в колледже толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, и определяет объем и содержание образования по специальности среднего профессионального образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - АОП) обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **Используемые термины, определения, сокращения**

*Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья* - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

*Инвалид* - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

*Инклюзивное образование* - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

*Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования* - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

*Адаптационная дисциплина* - это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

*Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида* - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

*Индивидуальный учебный план* - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

*Специальные условия для получения образования* - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), 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 инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС- программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

### **Порядок разработки адаптированной образовательной программы**

Адаптированная образовательная программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Адаптированная образовательная программа разработана в отношении лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Адаптированная образовательная программа - ППКРС - предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Все учебные циклы и разделы реализуются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в объемах, установленных в ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **Содержание адаптированной образовательной программы**

#### **1. Общие положения**

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

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 подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности;

2.2. Виды деятельности и компетенции;

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

3.1. Учебный план;

3.3. Календарный учебный график;

3.4. Рабочие программы дисциплин;

3.4.1. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин;

3.5.1. Рабочие программы профессиональных модулей:

3.5.1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

3.5.1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

3.5.1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

3.5.1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

3.5.1.5 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

3.6. 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 здоровья**

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.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы**

Адаптированная образовательная программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляют:

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

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

- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;

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

- 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 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;

- 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 применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;

- Постановления N 189 от 29 декабря 2010 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ №1569 от 09 декабря 2016 г., утв. Министерством юстиции №44898 от 22 декабря 2016 г.;

- 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.

Локальные нормативные акты:

- Устав колледжа;

- Правила приема в ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»;

- Положение о порядке отчисления и восстановления, перевода обучающихся;

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

1.2.1. Нормативный срок освоения адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет 3 года 10 месяцев.

1.2.2. Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

## **1.3. Требования к поступающему**

1.3.1. Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить полный набор документов для поступления и 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.

1.3.2. Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, 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**, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

**Видом профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

**Возможные наименования должностей выпускников** по данной профессии: повар, кондитер.

**Возможные места работы** кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

**Возможные режимы работы** повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

**Медицинскими противопоказаниями** для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

**Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:**

- быть честным, ответственным;
  - уметь работать в команде или самостоятельно;
  - иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
  - обладать способностью к концентрации внимания; • иметь хорошую координацию;
  - иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
  - быть физически выносливым;
  - иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
  - иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
  - иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
  - иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
  - уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
  - обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность
  - многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью интернет;
  - использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.
- Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу

среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут *продолжить обучение*:

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу,

- в образовательных организациях высшего образования по специальностям Технология продукции общественного питания или Организация общественного питания и получить квалификации: инженер-технолог общественного питания, менеджер.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

## **2.2 Виды деятельности и компетенции**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями:

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.

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 регла
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

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

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Рабочие программы дисциплин

3.4. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся:

3.4.1. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются техникумом с учетом ограничений здоровья в индивидуальном учебном графике на текущий курс и доводятся до сведения обучающихся в сроки не позднее 1 октября текущего года.

3.4.2. Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья входной контроль осуществляется для определения 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.

3.4.3. 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.

3.4.4. 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 предусмотрено увеличение времени на

подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

3.4.5. При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

3.5. Организация государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

3.5.1. 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.

3.5.2. 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.

3.5.3. 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.

3.5.4. 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.

3.5.5. 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.

3.6. 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.

3.7. Учебно-методическое и информационное обеспечение:

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

3.7.2. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или

электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

3.7.3. 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.

3.7.4. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к библиотечному фонду осуществляется в библиотеке с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены бесплатным доступом к сети Интернет

3.8. Материально-техническое обеспечение:

3.8.1. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по профессии, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3.8.2. В колледже частично 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, поручней, расширенных дверных проемов); аудитории для проведения учебных занятий располагаются на первом этаже; предоставление услуг волонтера, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь, адаптированные образовательные программы (специализированные адаптационные дисциплины (модули); специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы; размещение в доступных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий.

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

3.9.1. Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

3.9.2. Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО по профессии/специальности. Преподавателями колледжа разработаны рабочие программы практик. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3.9.3. Местом прохождения учебной и производственных практик обучающихся инвалидов являются действующие предприятия розничной или оптовой торговли, при этом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.9.4. Созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

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

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

3.10.2. В ГАПОУ «НМК» специального структурного подразделения, ответственного за обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не существует. Эти полномочия переданы заместителю директора по УВР, заместителю директора по УПР, заместителю директора по АХР, педагогу-психологу, медицинскому работнику, руководителю физического воспитания.

3.10.3. В колледже ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. Эту работу ведут члены комиссии по организации инклюзивного образования, а именно заместитель директора по УВР.

3.10.4. На сайте колледжа размещена информация об условиях поступления в колледж для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

3.10.5. В колледже существует система профориентационной работы, имеется опыт работы с детьми-инвалидами. Основными формами профориентационной работы являются психологическая диагностика профессиональных предпочтений, дни открытых дверей, анкетирование, консультации для инвалидов и родителей по вопросам приема и обучения, участия обучающихся в олимпиадах.

3.10.6. В колледже осуществляется содействие трудоустройству выпускников-инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья и их закреплению на рабочих местах совместно с центром занятости населения Нижнекамского района.

3.10.7. В колледже предусмотрен порядок освоения дисциплины «Физическая культура» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями на основании принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. В перспективном планировании для полноценного занятия лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов физической культурой модернизация физкультурно-спортивной базы профессиональных образовательных организаций: оборудование площадок (в помещениях и на открытом воздухе) специализированными тренажерами, установка тренажеров общеукрепляющей направленности и фитнес-тренажеров в существующих спортивных залах. Всё спортивное оборудование должно отвечать требованиям доступности, надежности, прочности, удобства.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья используется форма сопровождения, как волонтерское движение среди студентов. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, но и способствует более тесному взаимодействию студентов с ними, развивает процессы интеграции в молодежной среде, что обязательно проявится с положительной стороны в общественной жизни в будущем.

Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья с нарушением опорно-двигательного аппарата имеют возможность участвовать в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства дистанционно.