

**Отчет о проделанной работе РУМЦ СПО инклюзивного образования по направлению «Сфера услуг»  
на базе ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»  
Костромской области за 2022год**

**1. В рамках экспертно-консультационного сопровождения РУМЦ СПО:**

№ п/п	Наименование позиции	Содержание деятельности	Сроки и результаты (количество участников, дипломы, сертификаты и пр.)
1	взаимодействие со специалистами Федеральных учебно-методических объединений системы среднего профессионального образования (далее - ФУМО СПО) по вопросам совершенствования федеральных образовательных стандартов СПО в части обучения инвалидов и лиц с ОВЗ; базовых профессиональных образовательных организаций (далее - БПОО); ПОО по вопросам методического обеспечения проведения профориентационных	1) Заключены и реализуются 25 договоров о взаимодействии. 2) Заключено соглашение ОГБПОУ "Костромской торгово-экономический колледж" с ОГКУ "Костромской областной центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи" и РУМЦ СПО от 10.01.2022 г. договор о сотрудничестве в области повышения эффективности взаимодействия между ресурсным учебно-методическим центром инклюзивного образования по направлению «Сфера услуг» Костромской области с целью организационно-методического, психолого-педагогического, социального и экспертного сопровождения системы инклюзивного профессионального образования через совершенствование психолого-педагогической, инновационной, методической деятельности профессиональных образовательных организаций, курируемых РУМЦ СПО Костромской области. <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/dogovor-pmpk.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/dogovor-pmpk.pdf</a> 3) Обеспечено взаимодействие ФГБОУ ВО "Костромской государственный университет" и РУМЦ ВО – ФГАОУ "Северо-Кавказский Федеральный Университет" (г. Ставрополь). БПОО при участии ПМПК и РУМЦ СПО в феврале 2022 года организована встреча с представителями Благотворительного Фонда	1) Количество образовательных и научных организаций, включенных в сетевое взаимодействие по всем составляющим данного раздела: 25 (заключены и реализуются договоры о взаимодействии). 1. ОГБПОУ «Костромской машиностроительный техникум», Базовый центр поддержки инклюзивного образования Костромской области; 2. ОГБОУ ДПО «Костромской областной институт развития образования»; 3. ФГБОУ ВО «Костромской государственный университет» 4. Государственное казенное общеобразовательное учреждение «Школа-интернат Костромской области для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху» 5. Государственное казенное общеобразовательное учреждение «Школа №3 для детей с ограниченными возможностями здоровья» 6. ОГБПОУ «Костромской автодорожный колледж»; 7. ОГБПОУ «Костромской энергетический техникум»; 8. ОГБПОУ «Мантуровский политехнический техникум Костромской области»; 9. ОГБПОУ «Шарьинский политехнический техникум Костромской области»; 10. ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания»; 11. ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный

<p>мероприятий, методик и технологий организации сопровождения инвалидов и лиц с ОВЗ в субъекте Российской Федерации в процессе получения ими СПО, ПО и ДПО; педагогических работников системы СПО, ПО и ДПО</p>	<p>"Открыть мир" по вопросам организации взаимодействия в целях совершенствования работы с обучающимися с ОВЗ, в марте 2022 г. - региональное родительское собрание с использованием дистанционных технологий в формате on-line, адресованное родителям (законным представителям) детей с инвалидностью и\или ОВЗ, обучающимися в выпускных классах общеобразовательных и специализированных учреждениях с целью обсуждения возможных перспектив и дальнейшего профессионального обучения и развития детей и подростков с ограниченными возможностями здоровья.</p>	<p>техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. ОГБПОУ «Нерехтский политехнический техникум Костромской области»;</li> <li>13. ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»;</li> <li>14. ОГБПОУ «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»;</li> <li>15. ЧУПО «Костромской технологический техникум»;</li> <li>16. ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»</li> <li>17. ГБПОУ «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления» Ростовской области</li> <li>18. ГПОУ ЯО Ярославский колледж управления и профессиональных технологий</li> <li>19. Учреждение образования «Копыльский государственный колледж», Республика Беларусь</li> <li>20. ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»</li> <li>21. ГБПОУ Республики Мордовия «Саранский строительный техникум»</li> <li>22. ФГАОУ ВО "Северо-Кавказский Федеральный Университет"</li> <li>23. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»</li> <li>24. ФГБОУ ВО «Костромская государственная с/х академия»</li> <li>25. ЧУ ПО «Костромской технологический техникум»</li> </ol> <p>ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева» Ставропольского края.</p> <p>2) Заключен и реализован в октябре-декабре 2022 года 31 контракт с ПОО Ставропольского края и 10 контрактов с ПОО Костромской области на повышения квалификации для 145 руководящих и педагогических работников, специалистов психолого-педагогического сопровождения,</p>
--	---	---

			<p>методических служб, мастеров производственных обучения ПОО Костромской области и Ставропольского края.</p> <p>3) Наличие утвержденного регламента (порядка) оказания консультационных услуг для профессиональных образовательных организаций, в том числе базовых профессиональных образовательных организаций по вопросам разработки онлайн курсов (с использованием дистанционных технологий) для обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ по программам инклюзивного профессионального образования по выбранному направлению, содержания полигонов производственного обучения (мастерские, лаборатории, учебные хозяйства и т.д.), в том числе адаптированных под возможности и потребности обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, организации и осуществления ими профориентации, обучения, сопровождения, содействия в трудоустройстве обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>Ссылка на регламент (порядок) оказания консультационных услуг для профессиональных образовательных организаций, размещенный на интернет-ресурсе РУМЦ СПО: <a href="http://rasp.ktek-kostroma.ru/dok/rumc/rumc-212-1.pdf">http://rasp.ktek-kostroma.ru/dok/rumc/rumc-212-1.pdf</a></p> <p>Основная функция консультационной службы: методическая поддержка и предоставление консультационных услуг для профессиональных образовательных организаций, в том числе базовых профессиональных образовательных организаций (БПОО) по вопросам инклюзивного образования и разработки онлайн - курсов (с использованием дистанционных технологий) для обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ по программам инклюзивного профессионального образования и обучения по направлению «Сфера услуг». Число привлекаемых работников консультационной службы (физических единиц): 22 человека специалистов РУМЦ</p>
--	--	--	---

2	<p>проведение экспертизы адаптированных образовательных программ, методических материалов, контрольно-оценочных средств и т.д. в сфере СПО, ПО и ДПО, разрабатываемых другими ПОО, в том числе по запросу ФМЦИО</p>	<p>1) Сведения об экспертном составе специалистов РУМЦ СПО (наличие экспертов в области инклюзивного профессионального образования): 2 чел. (10 %). Подтверждено сертификатами ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов» дополнительной группы федеральных экспертов, участвующих в экспертно-консультационном сопровождении деятельности ПОО, реализующих образовательные программы СПО и профессионального обучения для инвалидов и обучающихся с ОВЗ (Москва, 2020)</p> <p>2) Доля специалистов РУМЦ СПО, имеющих ученую степень/звание от общего количества специалистов РУМЦ СПО: 3 чел. (14 %).</p> <p>3) Приказом по колледжу № 262/п от 31 августа 2022 г. утверждены в 2022-2023 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-состав экспертной и рабочей группы, направления деятельности по разработке программно-методического оснащения и актуализации адаптированных образовательных программ инклюзивного образования по направлению «Сфера услуг» Костромской области для инвалидов и лиц с ОВЗ по слуху, зрению, ментальным нарушениям и общим заболеваниям по специальностям и профессиям, реализуемым в колледже.</li> <li>-утвержден состав руководителей, ответственных за разработку программно-методического оснащения и актуализацию адаптированных образовательных программ инклюзивного образования по направлению «Сфера услуг» Костромской области по ФГОС СПО в разрезе специальностей и профессий;</li> <li>- утвержден для проведения комплексной экспертизы разработанного программно-методического оснащения реализации адаптированных программ подготовки специалистов среднего звена и адаптированных программ профессиональной подготовки инклюзивного образования по направлению «Сфера</li> </ul>	<p>В октябре-ноябре 2022 года:</p> <p>1.проведена внутренняя экспертиза адаптированных профессиональных образовательных программ для лиц с ОВЗ и инвалидов по зрению, слуху и общим заболеваниями по специальностям и профессиям по направлению «Питание», реализуемых в ОГБПОУ «Костромской торгово-экономической колледж»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;</li> <li>2) ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>3) ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;</li> <li>4) ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</li> <li>5) Адаптированная программа профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь (для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования).</li> <li>6) Адаптированная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар (для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования) <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/dok/aor-prof16675.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/dok/aor-prof16675.pdf</a></li> <li>7) Осуществляется разработка адаптированной основной образовательной программы «Профессионалитет» ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</li> </ol> <p>2.проведена экспертиза адаптированных программ профессионального обучения для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования, реализуемых в 11-ти ПОО Костромской области</p> <p><a href="http://www.eduportal44.ru/npo/kbs/Shared%20Documents/Forms/21.aspx?RootFolder=%2">http://www.eduportal44.ru/npo/kbs/Shared%20Documents/Forms/21.aspx?RootFolder=%2</a></p> <p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1JWKNsPNxQM6z3wQj5OrmOdDkdxTKXPhW">https://drive.google.com/drive/folders/1JWKNsPNxQM6z3wQj5OrmOdDkdxTKXPhW</a></p> <p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1nSzfEHhLacjU8Q3J02j">https://drive.google.com/drive/folders/1nSzfEHhLacjU8Q3J02j</a></p>
---	---	---	--

		<p>услуг» – методический Совет ОГБПОУ СПО «Костромской торгово-экономический колледж».</p>	<p><a href="http://www.eduportal44.ru/npo/Pl-4/SitePages/Образование.aspx">L2PoDQmjFX-zy?usp=sharing</a>  <a href="http://www.eduportal44.ru/npo/Pl-4/SitePages/Образование.aspx">http://www.eduportal44.ru/npo/Pl-4/SitePages/Образование.aspx</a>  <a href="https://eduportal44.ru/npo/Sharya_agr_teh/DocLib34/Воспитательная%20работа.aspx">https://eduportal44.ru/npo/Sharya_agr_teh/DocLib34/Воспитательная%20работа.aspx</a>  <a href="http://www.eduportal44.ru/npo/BTGT/SitePages/2019%D0%BA%D0%A1.aspx">http://www.eduportal44.ru/npo/BTGT/SitePages/2019%D0%BA%D0%A1.aspx</a>  <a href="http://www.eduportal44.ru/npo/PL27/DocLib5/%D0%90%D0%9E%D0%9F%20%D0%9E%D0%9F%D0%9E%D0%9F%2016675%20%D0%9F%D0%9E%D0%92%D0%90%D0%A0%20.pdf">http://www.eduportal44.ru/npo/PL27/DocLib5/%D0%90%D0%9E%D0%9F%20%D0%9E%D0%9F%D0%9E%D0%9F%2016675%20%D0%9F%D0%9E%D0%92%D0%90%D0%A0%20.pdf</a>  <u>Аннотация рабочей программы учебной дисциплины (xn---ttbekcs.xn--p1ai)</u>  <a href="https://eduportal44.ru/npo/kadk/DocLib42/Forms/AllItems.aspx?PageView=Shared&amp;InitialTabId=Ribbon.WebPartPage&amp;VisibilityContext=WSSWebPartPage">https://eduportal44.ru/npo/kadk/DocLib42/Forms/AllItems.aspx?PageView=Shared&amp;InitialTabId=Ribbon.WebPartPage&amp;VisibilityContext=WSSWebPartPage</a>  <a href="https://eduportal44.ru/npo/gat/DocLib14/Forms/AllItems.aspx?PageView=Shared&amp;InitialTabId=Ribbon.WebPartPage&amp;VisibilityContext=WSSWebPartPage#InplviewHash66829550-fa09-42ef-93df-cfc32f732243=">https://eduportal44.ru/npo/gat/DocLib14/Forms/AllItems.aspx?PageView=Shared&amp;InitialTabId=Ribbon.WebPartPage&amp;VisibilityContext=WSSWebPartPage#InplviewHash66829550-fa09-42ef-93df-cfc32f732243=</a>  <u>Образование (vpt-44.ru)</u>  3. Проведена экспертиза адаптированных программ профессионального обучения для лиц с нарушениями интеллекта, не имеющих основного общего образования, реализуемых в 5-ти ПОО закрепленной за РУМЦ СПО территории Ставропольского края  <a href="http://ипатово-имт.пф/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizaci/obrazovanie/">http://ипатово-имт.пф/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizaci/obrazovanie/</a>  <a href="https://tehnikum-nikolaeva.ru/svedeniya-ob-organizaczii/obrazovanie/">https://tehnikum-nikolaeva.ru/svedeniya-ob-organizaczii/obrazovanie/</a>  <a href="http://integral-geo.ru/">http://integral-geo.ru/</a>  <a href="https://gsht.siteedu.ru/sveden/education/">https://gsht.siteedu.ru/sveden/education/</a>  <u>Главная - СКСТиК (skstik26.ru)</u></p>
--	--	--	---

**2. В рамках методического и научно-образовательного сопровождения деятельности образовательных организаций, реализующих программы СПО, ПО и ДПО для инвалидов и лиц с ОВЗ РУМЦ СПО:**

№ п/п	Наименование позиции	Содержание деятельности	Сроки и результаты (количество участников, дипломы, сертификаты и пр.)
1	<p>учебно-методическое обеспечение реализации образовательных программ СПО, ПО и ДПО с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ различных нозологических групп (не менее 4-х)</p>	<p>При реализации в ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» образовательных программ СПО, ПО и ДПО с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ различных нозологических групп используются приобретенные на средства грантов РУМЦ (2018-2020 гг.) ресурсы:</p> <p>1)Оборудование для лиц с ОВЗ Специализированные программно-технические комплексы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья четырех основных нозологий.</p> <p>2)Программное обеспечение для целей инклюзивного профессионального образования</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система Windows 10 Home (лицензия) - 12 шт.</li> <li>2. Офисное приложение MS Office 2016 (лицензия) - Microsoft Office 2016 Home and Student – 12 шт.</li> <li>3. АBBYY FineReader 5 Standard (коробка) – 5 шт.</li> <li>4. Программное обеспечение ESET NOD32 SmartSecurity Антивирус - лицензия на 2 года на ЗПК– 5 шт.</li> </ol> <p>3) Перечень имеющихся образовательных программ, учебно-методических материалов, программного обеспечения для целей инклюзивного профессионального образования инвалидов и лиц с ОВЗ всех нозологий</p> <p><b>Учебно-методические комплексы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Электронный учебно-методический комплекс «Повар, кондитер», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным</li> </ol>	<p>В декабре 2022 приобретено и начато использование электронных образовательных продуктов с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ различных нозологических групп по направлению «Сфера услуг» (15 доступов, стандартная лицензия сроком на 5 лет для каждого наименования):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)Гомола А.И. ЭФУ: Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля_СЭО</li> <li>2)Комплект программно-учебных модулей по компетенциям "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение" (1-е изд.)</li> </ol> <p>Состав комплекта:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Английский язык для сферы услуг. Компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» / Лаврик Г.В.</li> <li>2. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации бутербродов и холодных закусок</li> <li>3. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>4. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы</li> <li>5. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса</li> <li>6. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы</li> <li>7. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, макаронных изделий</li> </ol>

		<p>оборудованием/Windows – приложение) - 1 шт.</p> <p>2. Электронный учебно-методический комплекс «Повар, кондитер», SCORM-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - 1 шт.- методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - 1 шт.</p> <p>3. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - 1 шт.</p> <p>4. Электронный учебно-методический комплекс «Технология продукции общественного питания», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - 1 шт.</p> <p>5. Электронный учебно-методический комплекс «Технология продукции общественного питания», SCORM-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - 1 шт.</p> <p><b>Электронные образовательные продукты ООО «Издательский центр «Академия» (электронные учебно-методические комплексы)</b></p> <p>1. СЭО 3.0: Food Production and Cooking (Hospitality and Catering) Level 2 (Повар, кондитер). нет. СЭО 3.0- 12 шт.</p> <p>2. СЭО 3.0: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Самородова И.П. СЭО 3.0- 1 шт.</p> <p>3. СЭО 3.0: Организация и ведение процессов</p>	<p>8. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов</p> <p>9. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов</p> <p>10. Виртуальный практикум: Приготовление и подготовка к реализации чая и кофе</p> <p>11. Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий</p> <p>12. Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий</p> <p>13. Виртуальный практикум: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>14. Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифуров / Фролова Г.Г.</p> <p>15. Технология изготовления тортов, гато и десертов / Ермакова Н.Б.</p> <p>16. Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий / Ермакова Н.Б.</p> <p>17. Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий / Воробьева Н.Ю.</p> <p>18. Технология приготовления пикантных кулинарных и хлебобулочных изделий / Якушева Е.А.</p> <p>19. Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий / Воробьева Н.Ю.</p> <p>20. Технология приготовления пикантных кулинарных и хлебобулочных изделий / Якушева Е.А.</p> <p>3) Потапова И.И. ПУМ: Английский язык для компетенции "Администрирование отеля" СЭО</p> <p>4) Кожарская Е.Э. ПУМ: Английский язык для</p>
--	--	---	--

		<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Андонова Н.И.. СЭО 3.0 - 15 шт.</p> <p>4. СЭО 3.0: Основы культуры профессионального общения. Шеламова Г.М.. СЭО 3.0 - 15 шт.</p> <p>5. СЭО 3.0: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Лаушкина Т.А.. СЭО 3.0 - 15 шт.</p> <p>6. СЭО 3.0: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Самородова И.П.. СЭО 3.0 - 15 шт.</p> <p>7. СЭО 3.0: Приготовление блюд из рыбы. Качурина Т.А.. СЭО 3.0- 15 шт.</p> <p>8. СЭО 3.0: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ермилова С.В.. СЭО 3.0 - 15 шт.</p> <p>9. СЭО 3.0: Оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Семичева Г.П.. СЭО 3.0 - 15 шт.</p> <p>10. СЭО 3.0: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Синицына А.В.. СЭО 3.0 - 15 шт.</p> <p>11. СЭО 3.0: Психология общения. Шеламова Г.М. СЭО 3.0- 15 шт.</p> <p>12. СЭО 3.0: Техническое оснащение организаций питания. Лутошкина Г.Г. СЭО 3.0- 15 шт.</p> <p>13. СЭО 3.0: Сапронов Ю.Г. ЭУМК: Безопасность жизнедеятельности - 15 доступов.</p> <p>14. СЭО 3.0: Пшенко А.В. ЭУМК:</p>	<p>компетенции "Ресторанный сервис" _СЭО</p> <p>5) Приобретены электронные версии печатных изданий:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бишаева А.А. ЭУМК: Физическая культура _СЭО</li> <li>2. Королев А.А. ЭУМК: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. _СЭО</li> <li>3. Лебедева Е.М. ЭУМК: Основы бухгалтерского учета _СЭО</li> <li>4. Доронина О.В. ЭУМК: Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организации _СЭО</li> <li>5. Бурчакова И.Ю. ЭУМК: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания _СЭО</li> <li>6. Потапова И.И. ЭУМК: Основы калькуляции и учета _СЭО</li> <li>7. Семичева Г.П. ЭУМК: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента _СЭО</li> <li>8. Соколова Е.И. Онлайн-курс: “Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента” _СЭО</li> <li>9. Соколова Е.И. Онлайн-курс: “Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента (блюд из домашней птицы, пернатой дичи и кролика)” _СЭО</li> <li>10. Соколова Е.И. Онлайн-курс: “Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента (блюд из мяса)” _СЭО</li> </ol>
--	--	---	---



		<p>Документационное обеспечение управления - 15 доступов.</p> <p>15. СЭО 3.0: Муравьев С.Н. ЭУМК: Инженерная графика - 15 доступов.</p> <p>16. СЭО 3.0: Михеева Е.В. ЭУМК: Информационные технологии в профессиональной деятельности Драчева Е.Л. - 15 доступов.</p> <p>17. СЭО 3.0: Драчева Е.Л. ЭУМК: Менеджмент - 15 доступов.</p> <p>18. СЭО 3.0: Косолапова Н.В. ЭУМК: Основы безопасности жизнедеятельности - 15 доступов.</p> <p>19. СЭО 3.0: Калинина В.М. ЭУМК: Охрана труда в организациях питания - 15 доступов.</p> <p>20. СЭО 3.0: Петрова Г.В. ЭУМК: Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности - 15 доступов.</p> <p>21. СЭО 3.0: Качурина Т.А. ЭУМК: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 15 доступов.</p> <p>22. СЭО 3.0: Манько О.М. ЭУМК: Экологические основы природопользования - 15 доступов.</p> <p>23. СЭО 3.0: Потапова И.И. ЭУМК: Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда - 15 доступов.</p> <p>24. СЭО 3.0: Ёхина М.А. ЭУМК: Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения - 15 доступов.</p> <p>25. СЭО 3.0: Грибов В.Д. ЭУМК: Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 15 доступов.</p> <p>26. СЭО 3.0: Бурашников Ю.М. ЭУМК: Охрана</p>	<p>11. Соколова Е.И. Онлайн-курс: “Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента (блюд из рыбы и нерыбного водного сырья)” _СЭО</p> <p>12. Синицына А.В. Онлайн-курс: “Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков” _СЭО</p> <p>13. Пшенко А.В. ЭУМК: Документационное обеспечение управления _СЭО</p> <p>14. Соколова С.В. ЭУМК: Основы маркетинга гостиничных услуг _СЭО</p> <p>15. Рубцова Н.В. ЭУМК: Сервисная деятельность _СЭО</p> <p>16. Пукалина Н.Н. ЭУМК: Экономика отрасли _СЭО</p> <p>17. Брыкова Н.В. ЭУМК: Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли _СЭО</p> <p>18. Полевая М.В. ЭУМК: Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе _СЭО</p> <p>19. Петрова Г.В. ЭУМК: Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности _СЭО</p> <p>20. Ёхина М.А. ЭУМК: Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения _СЭО</p> <p>21. Потапова И.И. ЭУМК: Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда _СЭО</p> <p>22. Ёхина М.А. ЭУМК: Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж _СЭО</p> <p>23. Пукалина Н.Н. ЭУМК: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала _СЭО</p> <p>24. Калинина В.М. ЭУМК: Охрана труда в</p>
--	--	--	---

		<p>труда в пищевой промышленности и общественном питании - 15 доступов.</p> <p>27. СЭО 3.0: Леонова И.Б. ЭУМК: Санитария и гигиена на предприятиях торговли - 15 доступов.</p> <p>28. СЭО 3.0: Епифанова М.В. ЭУМК: Товароведение продовольственных товаров - 15 доступов.</p> <p>29. СЭО 3.0: Соколова Е.И. ЭУМК: Приготовление блюд из овощей и грибов - 15 доступов.</p> <p>30. СЭО 3.0: Дубровская Н.И. ЭУМК: Приготовление супов и соусов - 15 доступов.</p> <p>31. СЭО 3.0: Семичева Г.П. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 15 доступов.</p> <p>32. СЭО 3.0: Комплект программно-учебных модулей по компетенциям "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение" - 15 доступов.</p> <p>33. СЭО 3.0: Бубнов А.А. ЭУМК: Основы информационной безопасности - 15 доступов.</p> <p>34. СЭО 3.0: Пукалина Н.Н. ЭУМК: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - 15 доступов.</p> <p><b>Электронные образовательные продукты ООО «Издательский центр «Академия» (электронные учебники)</b></p> <p>35. СЭО 3.0: <u>Бурчакова И. Ю.</u> , <u>Ермилова С. В.</u> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>36. СЭО 3.0: Качурина Т.А. Приготовление,</p>	<p>организациях питания_СЭО</p> <p>25. Андонова Н.И. ЭУМК: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания_СЭО</p> <p>26. Шеламова Г.М. ЭУМК: Основы деловой культуры_СЭО</p> <p>27. Леонова И.Б. ЭУМК: Санитария и гигиена на предприятиях торговли_СЭО</p> <p>28. Морозова М.А. ЭУМК: Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями_СЭО</p> <p>29. Лутошкина Г.Г. ЭУМК: Техническое оснащение организаций питания_СЭО</p> <p>30. Панфилова А.П. ЭУМК: Психология общения_СЭО</p> <p>31. Шеламова Г.М. ЭУМК: Психология общения_СЭО</p>
--	--	---	---

		<p>оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>37. СЭО 3.0: Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>38. СЭО 3.0: Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А. В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании</p> <p>Итого: 43 позиции</p> <p>5) Предоставлен доступ к использованию 43-ти ЭУМК согласно договорам о сетевом взаимодействии и совместном использовании ресурсов РУМЦ 10-ти ПОО по направлению Костромской области, участницам сетевого взаимодействия с РУМЦ</p>	
2	<p>разработка и актуализация адаптированных основных профессиональных образовательных программ СПО, ПО и ДПО, контрольно-измерительных материалов, фондов оценочных средств, в том числе с участием работодателей (включая рабочие программы всех видов практик)</p>	<p>1) Разработаны адаптированные профессиональные программы, включая контрольно-измерительные материалы, фонды оценочных средств с участием работодателей (включая рабочие программы всех видов практик) для лиц с ОВЗ и инвалидов по зрению, слуху и общим заболеваниям по специальностям и профессиям по направлению «Питание»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;</li> <li>2. ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>3. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;</li> <li>4. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.</li> <li>5. ПО про профессии 16472 Пекарь.</li> </ol> <p>Количество разработанных контрольно-измерительных материалов и фондов оценочных средств для текущей, промежуточной и итоговой</p>	<p>Перечень разработанных контрольно-измерительных материалов и фондов оценочных средств для текущей, промежуточной и итоговой аттестации по соответствующему направлению подготовки отдельно для каждого направления (отрасли) подготовки и вида нарушений здоровья:</p> <p style="text-align: center;"><b>Отрасль «Питание»</b>  <b>для инвалидов и лиц с ОВЗ по слуху, зрению, общим заболеваниям</b></p> <p><b>ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b></p> <p>Общеобразовательный учебный цикл:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Русский язык</li> <li>2. Литература</li> <li>3. Иностранный язык</li> <li>4. История</li> <li>5. Физическая культура</li> <li>6. Основы безопасности жизнедеятельности</li> <li>7. Физика</li> <li>8. Химия</li> <li>9. Обществознание (включая экономику и право)</li> </ol>

		<p>аттестации по соответствующему направлению подготовки (в разрезе направлений (отраслей) подготовки и видов нарушений здоровья) 148</p> <p>2) Осуществляется разработка адаптированной профессиональной программы ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для обучающихся с ОВЗ по слуху</p>	<p>10. Биология</p> <p>11. География</p> <p>12. Экология</p> <p>13. Астрономия</p> <p>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</p> <p>1. Основы философии</p> <p>2. История</p> <p>3. Физическая культура</p> <p>4. Социокультурные истоки</p> <p>Математический и общий естественнонаучный цикл:</p> <p>1. Математика</p> <p>2. Экологические основы природопользования</p> <p>3. Химия</p> <p>Общепрофессиональные дисциплины:</p> <p>1. Безопасность жизнедеятельности</p> <p>2. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>3. Физиология питания</p> <p>4. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>5. Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>6. Правовые основы профессиональной деятельности</p> <p>7. Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>8. Охрана труда</p> <p>9. Техническое оснащение отрасли</p> <p>10. Основы организации обслуживания в предприятиях общественного питания</p> <p>11. Организация производства</p> <p>12. Контроль качества продукции и услуг</p> <p>13. Эффективное поведение на рынке труда</p> <p>Профессиональные модули:</p> <p>1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>
--	--	---	--

			<p>3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>6. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар</p> <p>7. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер</p> <p><b>Итого: 40 КОС</b></p> <p><b><i>ППСЗ 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</i></b></p> <p>Общеобразовательный учебный цикл:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Русский язык</li> <li>2. Литература</li> <li>3. Иностранный язык</li> <li>4. История</li> <li>5. Физическая культура</li> <li>6. Основы безопасности жизнедеятельности</li> <li>7. Физика</li> <li>8. Химия</li> <li>9. Обществознание (включая экономику и право)</li> <li>10. Биология</li> <li>11. География</li> <li>12. Экология</li> <li>13. Астрономия</li> </ol> <p>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы философии</li> <li>2. История</li> </ol> <p>Математический и общий естественнонаучный цикл:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Математика</li> <li>2. Физическая культура</li> </ol>
--	--	--	---

			<p>3. Экологические основы природопользования  4. Химия  <b>Общепрофессиональные дисциплины:</b>  1. Безопасность жизнедеятельности  2. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  3. Правовые основы профессиональной деятельности  4. Охрана труда  5. Технология хранения и подготовки сырья  <b>Профессиональные модули:</b>  1. Технология производства макаронных изделий  2. Технология производства простой хлебобулочной продукции  3. Технология приготовления простой и основной кондитерской продукции  4. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер  <b>Итого: 28 КОС</b>  <b>ППСЗ 43.02.15.ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО</b>  <b>Общеобразовательный учебный цикл:</b>  1. Русский язык  2. Литература  3. Иностранный язык  4. История  5. Физическая культура  6. Основы безопасности жизнедеятельности  7. Физика  8. Химия  9. Обществознание (включая экономику и право)  10. Биология  11. География  12. Экология  13. Астрономия  <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:</b>  1. История  2. Социокультурные истоки</p>
--	--	--	--

			<p>3. Физическая культура</p> <p>Общепрофессиональные дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Безопасность жизнедеятельности</li><li>2. Психология общения</li><li>3. Эффективное поведение на рынке труда</li><li>4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности</li></ol> <p>Профессиональные модули:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</li><li>2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li><li>3. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар</li><li>4. Контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</li></ol> <p><b>Итого: 24 КОС</b></p> <p><b>ППС343.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (35 КОС)</b></p> <p>Общеобразовательный учебный цикл:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Русский язык</li><li>2. Литература</li><li>3. Иностранный язык</li><li>4. История</li><li>5. Физическая культура</li><li>6. Основы безопасности жизнедеятельности</li><li>7. Физика</li><li>8. Химия</li><li>9. Обществознание (включая экономику и право)</li><li>10. Биология</li><li>11. География</li></ol>
--	--	--	--

			<p>12. Экология  13. Астрономия  Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:  1. Основы философии  2. История  3. Немецкий язык  4. Физическая культура  5. Безопасность жизнедеятельности  6. Социокультурные истоки  7. Основы социологии и политологии  Математический и общий естественнонаучный цикл:  1. Математика  Общепрофессиональные дисциплины:  1. Бухгалтерский учет  2. Финансы и валютно-финансовые операции организации  3. Документационное обеспечение управления  4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности  5. Организация производства в общественном питании  6. Организация и технология работы баров  7. Моделирование профессиональной деятельности  8. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда  9. Эффективное поведение на рынке труда  Профессиональные модули:  1. ПМ 01 МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена  2. ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания  3. ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания  4. ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания МДК 02.02 Психология и</p>
--	--	--	---



			<p>этика профессиональной деятельности</p> <p>5. ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p> <p><b>Итого: 35 КОС</b></p> <p><b>Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар</b></p> <p>Общепрофессиональный учебный цикл:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</li> <li>2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</li> <li>3. Техническое оснащение и организация рабочего места</li> <li>4. Экономические и правовые основы производственной деятельности</li> <li>5. Безопасность жизнедеятельности</li> </ol> <p>Адаптационный учебный цикл:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний</li> <li>2. Социокультурные истоки</li> <li>3. Нравственные основы семейной жизни</li> <li>4. Психология личности и профессиональное самоопределение</li> <li>5. Коммуникативный практикум</li> <li>6. Адаптивные информационные и коммуникационные технологии</li> <li>7. Математика в профессиональной деятельности</li> <li>8. Русский язык и литература (развитие речи)</li> </ol> <p>Профессиональные модули:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление блюд из овощей и грибов</li> <li>2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</li> <li>3. Приготовление супов и соусов</li> <li>4. Приготовление блюд из рыбы</li> <li>5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</li> <li>6. Приготовление и оформление холодных блюд и</li> </ol>
--	--	--	---

			<p>закусок</p> <p>7. Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>Физическая культура</p> <p>1. Физическая культура</p> <p><b>Итого: 21 КОС</b></p> <p><b>Общее число: 148 КОС</b></p>
3	<p>разработка и актуализация методических рекомендаций <b>по вопросам сопровождения реализации образовательных программ СПО, ПО</b> и ДПО, в том числе по использованию специального оборудования, технических средств реабилитации, программных средств для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов с привлечением представителей общественных организаций инвалидов и экспертов в области предупреждения причинения вреда</p>	<p>Количество разработанных РУМЦ СПО в 2022 году методических рекомендаций по вопросам сопровождения реализации образовательных программ СПО, ПО, <b>2 ед.:</b></p> <p>1. Нормативное обеспечение получения профессионального образования инвалидами и лицами с ОВЗ: обзор федерального законодательства, 15 стр.</p> <p>2. От коррекционной школы к профессиональному обучению: преемственность образовательных технологий. Методические рекомендации, 130 стр.</p>	<p>1) Использование разработанных РУМЦ СПО и размещенных на сайте четырех сборников методических рекомендаций по комплексному психолого-педагогическому, в том числе тьюторскому сопровождению студентов с инвалидностью, обучающихся по программам среднего профессионального образования.</p> <p>Количество методических пособий по вопросам инклюзивного образования, разработанных и опубликованных на сайте РУМЦ СПО: 5 сборников (общим итогом по состоянию на 2022 год).</p> <p><a href="https://ktek-kostroma.ru/i/u/30.pdf">https://ktek-kostroma.ru/i/u/30.pdf</a>,  <a href="https://ktek-kostroma.ru/i/u/Sbornik1-2021.pdf">https://ktek-kostroma.ru/i/u/Sbornik1-2021.pdf</a>,  <a href="https://ktek-kostroma.ru/i/u/Sbornik2-2021.pdf">https://ktek-kostroma.ru/i/u/Sbornik2-2021.pdf</a>,  <a href="https://ktek-kostroma.ru/i/u/Sbornik3-2021.pdf">https://ktek-kostroma.ru/i/u/Sbornik3-2021.pdf</a>,  <a href="https://ktek-kostroma.ru/i/u/Sbornik4-2021.pdf">https://ktek-kostroma.ru/i/u/Sbornik4-2021.pdf</a>.</p> <p>В октябре-декабре 2022г. РУМЦ СПО по направлению "Сфера услуг" было разработано: 14 методических рекомендаций по вопросам инклюзивного профессионального образования в субъектах Российской Федерации, закрепленных за РУМЦ СПО (Ставропольский край), в том числе:</p> <p>2 ед. - по методикам и технологиям профессионального образования и профессионального обучения;  <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-lipaeva22.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-lipaeva22.pdf</a>,  <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-pshen22.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-pshen22.pdf</a>.</p> <p>4 ед. - по вопросам трудоустройства и организации труда инвалидов и лиц с ОВЗ, адресованные как выпускникам, так и работодателям;</p>
4	<p>разработка, апробация и актуализация <b>инновационных методик и технологий преподавания отдельных дисциплин, модулей, практик</b> в рамках образовательных программ СПО, ПО и ДПО для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ</p>	<p>Количество разработанных РУМЦ СПО в 2022 году методических рекомендаций по вопросам инновационных методик и технологий преподавания отдельных дисциплин, модулей при реализации образовательных программ ПО, <b>3 ед.:</b></p> <p>1. Рабочая тетрадь для обучающихся с умственной отсталостью по программе профобучения по профессии Повар по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы, 130 стр.</p> <p>2. Рабочая тетрадь для обучающихся с умственной отсталостью по программе профобучения по профессии Повар по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление блюд из овощей и грибов,</p>	

		140 стр. 3.Рабочая тетрадь для обучающихся с умственной отсталостью по программе профобучения по профессии Повар по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, 162 стр.	<a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-borozin1.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-borozin1.pdf</a> , <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-borozin2.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-borozin2.pdf</a> , <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-borozin3.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-borozin3.pdf</a> , <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-kuricyna1-2022.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-kuricyna1-2022.pdf</a>
5	разработка <b>учебных материалов отдельных дисциплин</b> в рамках образовательных программ СПО, ПО и ДПО для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ	Количество разработанных РУМЦ СПО в 2022 году методических рекомендаций по вопросам учебных материалов отдельных дисциплин в рамках образовательных программ ПО, <b>1 ед.:</b> 1.Рабочая тетрадь для обучающихся с умственной отсталостью по программе профобучения по профессии Повар по образовательной программе учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, 120 стр.	<a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-tetrad-kras1-2022.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-tetrad-kras1-2022.pdf</a> -1 ед. - по вопросам трансляции лучших практик подготовки людей с инвалидностью и ОВЗ различных нозологических групп с учетом регионального рынка труда
6	участие в организации обучения региональных экспертов чемпионатов по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс»	Прошли обучение в качестве национальных и региональных экспертов с подтверждением статуса сертификатами экспертов <b>17 педагогов</b> РУМЦ СПО: Батракова А.Н. главный региональный эксперт по компетенции «Банковское дело» Белобородова Т.П. национальный и региональный эксперт по компетенции «Кондитерское дело» Крупикова М. Ю. региональный эксперт по компетенции «Кондитерское дело» Березкина А.И. главный региональный эксперт по компетенции «Администрирование отеля» Березовская Н.Н. главный национальный и региональный эксперт по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» Гогин Е.Г. региональный эксперт по компетенции «Кондитерское дело» Дмитриева О.В национальный и региональный эксперт по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» Красовская Т.В. национальный и региональный	В настоящее время Костромская область принимает участие в федеральных проектах по предоставлению сертификатов на право получения дополнительного профессионального образования, дополнительного образования детей, приобретения специальных технических средств реабилитации победителями Национальных чемпионатов «Абилимпикс» (вручены 5 представителям региона), а также в конкурсных отборах образовательных организаций в рамках направления реализации сертификата победителя чемпионатов по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» (принял участие ОГБПОУ «Костромской машиностроительный техникум» по 2 программам – ДПО «Основы компьютерной грамотности» и ДОД «Ювелирное дело»). 28 сентября 2022 года завершились соревнования Подготовительного этапа Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди людей с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» президентской платформы «Россия – страна возможностей». На базе

		<p>эксперт по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»          Кашина А.И. региональный эксперт по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»          Тюляндина О.В. региональный эксперт по компетенции «Поварское дело»          Николаева Т.С. региональный эксперт по компетенции «Поварское дело»          Корчинская Е.М. главный региональный эксперт по компетенции «Предпринимательство»          Маркова Е.С. региональный эксперт по компетенции «Предпринимательство»          Медиокритская О.Г. региональный эксперт по компетенции «Предпринимательство»          Касаткина М.О. главный региональный эксперт по компетенции «Бухгалтерский учет»          Крупикова М.Ю. главный региональный эксперт по компетенции «Ресторанный сервис»          Сокова Г.Н. главный региональный эксперт по компетенции «Предпринимательство» (юниоры)</p>	<p>ОГБПОУ "Костромской торгово-экономический колледж" была организована работа площадок по компетенциям: «Выпечка хлебобулочных изделий», «Выпечка осетинских пирогов», «Кондитерское дело», «Адаптивная физическая культура», «Предпринимательство», «Кулинарное дело».          Продемонстрировав высокий профессионализм, Шедько Лев занял 2 место в компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» в категории «Школьники» (в настоящее время он является студентом 1 курса колледжа по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»), выпускник колледжа Оборин Сергей занял 3 место в компетенции «Кондитерское дело» в категории «Студенты».  <a href="https://ktek-kostroma.ru/napravleniya/abilimpiks/naci_aby/">https://ktek-kostroma.ru/napravleniya/abilimpiks/naci_aby/</a>          Им были вручены сертификаты по программе "Больше, чем путешествие"</p>																												
7	<p>разработка, актуализация конкурсных заданий региональных и национальных чемпионатов по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс», в том числе в рамках работы советов по компетенциям конкурсов «Абилимпикс»</p>	<p>На базе РУМЦ СПО по направлению «Сфера услуг» Костромской области (ОГБПОУ "Костромской торгово-экономический колледж") в 2020 году создано 6 мастерских, одна из которых ("Хлебопечение") на средства гранта по РУМЦ СПО. В каждой из них обеспечены специальные условия через мобильные специализированные устройства для инвалидов четырех нозологий, закупленных на средства грантов по РУМЦ СПО. В 2022 году на средства очередного (четвертого, начиная с 2018 года) гранта РУМЦ СПО по направлению "Сфера услуг" была создана новая мастерская по компетенции "Экономика и бухгалтерский учет". В ней оборудовано специализированное рабочее место для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями ОДА</p>	<p>1.Количество разработанных и актуализированных РУМЦ СПО заданий для проведения конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс»:</p> <table border="1" data-bbox="1352 1010 2107 1398"> <thead> <tr> <th></th> <th><b>Федеральный уровень</b></th> <th><b>Региональный уровень</b></th> <th><b>Международный уровень</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2018 год</td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2019 год</td> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2020 год</td> <td>3</td> <td>2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2021год</td> <td></td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2022год</td> <td>2</td> <td>6</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Итого:</b></td> <td><b>9</b></td> <td><b>13</b></td> <td><b>1</b></td> </tr> </tbody> </table> <p>2.Разработаны методические рекомендации по вопросам организации и проведения конкурсов</p>		<b>Федеральный уровень</b>	<b>Региональный уровень</b>	<b>Международный уровень</b>	2018 год	2	2		2019 год	2	2		2020 год	3	2		2021год		1	1	2022год	2	6		<b>Итого:</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>1</b>
	<b>Федеральный уровень</b>	<b>Региональный уровень</b>	<b>Международный уровень</b>																												
2018 год	2	2																													
2019 год	2	2																													
2020 год	3	2																													
2021год		1	1																												
2022год	2	6																													
<b>Итого:</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>1</b>																												

		<p>(колясочника). Кроме того, осуществлено дооборудование уже существующих мастерских («Поварское дело», «Выпечка хлебобулочных изделий», «Кондитерское дело») по новым компетенциям "Кулинарное дело", "Выпечка осетинских пирогов", "Изготовление мороженого" соответственно. Таким образом общее число инклюзивных мастерских в РУМЦ СПО составляет 10 единиц. <a href="https://ktek-kostroma.ru/news/7са6е632-b634-4160-a73e-77dd59311аае.aspx">https://ktek-kostroma.ru/news/7са6е632-b634-4160-a73e-77dd59311аае.aspx</a>, <a href="https://ktek-kostroma.ru/news/f33a9d3c-f474-48b7-b296-7de7de90de0b.aspx">https://ktek-kostroma.ru/news/f33a9d3c-f474-48b7-b296-7de7de90de0b.aspx</a>, <a href="https://ktek-kostroma.ru/news/f2ff8636-ee10-4148-baee-623525f6ec8a.aspx">https://ktek-kostroma.ru/news/f2ff8636-ee10-4148-baee-623525f6ec8a.aspx</a>, <a href="https://ktek-kostroma.ru/news/e3734269-183c-41a3-8e4c-d988ac1ffa9d.aspx">https://ktek-kostroma.ru/news/e3734269-183c-41a3-8e4c-d988ac1ffa9d.aspx</a>.</p> <p>2. Подготовка и размещение на сайте РУМЦ историй успеха участников чемпионатного движения «Абилимпикс» из числа студентов и выпускников колледжа 26.10.2022</p>	<p>профессионального мастерства среди обучающихся с инвалидностью и (или) ОВЗ. Березовская Н.Н. Преподаватель Всероссийское издание «Портал образование», Свидетельство СМИ ЭЛ № ФС77-67159 Серия АА №16697 «Наставническое сопровождение подготовки участников регионального этапа национального чемпионата конкурсов профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс» Краткая аннотация рекомендаций по вопросам организации и проведения конкурсов профессионального мастерства среди обучающихся с инвалидностью и (или) ОВЗ: Методические рекомендации предназначены для участников конкурса «Абилимпикс» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Выпечка хлебобулочных изделий». При разработке методических рекомендаций учитывались профессиональные стандарты по профессиям «Пекарь», «Повар», «Кондитер», «Кулинарное дело». В рекомендациях отражены виды профессиональной деятельности, знания, умения и навыки участников конкурса. Также представлены правила поведения участников конкурса по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Выпечка хлебобулочных изделий»</p>
8	<p>взаимодействие с ФУМО СПО и Федеральными учебно-методическими объединениями в сфере высшего образования, образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность по программам профессионального</p>	<p>1) <b>Взаимодействие с ФМЦИО</b> Подготовка договоров, документации на проведение аукционов, закупок и <b>полная реализации гранта РУМЦ-2022</b> на повышение квалификации по компетенциям, необходимым для работы с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья педагогических работников образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования и</p>	<p>1) Представитель РУМЦ СПО по направлению «Сфера услуг» методист Русакова А.А. приняла участие во Всероссийском конкурсе практик инклюзивного образования, который состоялся 22 ноября 2022 г. После подведения итогов первого этапа Всероссийского конкурса практик инклюзивного высшего и среднего профессионального образования в финал вышли 33 конкурсанта, представившие лучшие практики инклюзивного среднего профессионального образования из 30 субъектов Российской Федерации. Финалистом ОГБПОУ "КТЭК" стала методист Русакова</p>

<p>обучения и дополнительного образования, и иных организаций по вопросам проведения научных исследований по проблемам методического сопровождения образовательного процесса по программам СПО, ПО и ДПО для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ</p>	<p>профессионального образования в рамках федерального проекта «Молодые профессионалы» в объеме <b>6 358 500,00рублей</b></p> <p><b>2) Взаимодействие с ФГАОУ ВО «РУДН»</b> Шепелева Н.Н., Русакова А.А. – эксперты. Дополнительная группа экспертов, участвующих в экспертно-консультационном сопровождении деятельности профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО и профессионального обучения для инвалидов и обучающихся с ОВЗ при ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»</p> <p><b>3) Взаимодействие с ФУМО</b> Березкина А.И. – наставляемая, Ушанов Юрий Васильевич – наставник, председатель Центра экспертного совета СПК в сфере гостеприимства Национального Совета при Президенте РФ по профессиональным квалификациям Березкина А.И. Сертификат эксперта-аудитора внутренних проверок систем менеджмента на соответствие требованиям стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Выдан 02.03.2021 ОГБПОУ «КТЭК» включен в члены ФУМО в системе СПО по УГС 43.00.00 Сервис и туризм. № в реестре ФУМО: ЦФОРФ, Кострома.023 Березкина А.И. – член ФУМО по УГС 43.00.00 «Экономика и управление» Крупикова М.Ю. – член ФУМО в системе СПО по УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии Березкина А.И. член ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм и Комитета по развитию системы подготовки кадров в сфере туризма и гостеприимства. Батракова А.Н. член ФУМО в системе СПО по УГПС 38.00.00 Экономика и управление</p>	<p>Анна Андреевна. Она разработала инклюзивную практику "Профессиональное обучение лиц с нарушением интеллекта в ОГБПОУ КТЭК". Финалисты представили конкурсные работы в рамках публичной защиты, а эксперты оценили работы участников и определили лучших в каждой номинации. Защита проходила в течение трех дней, с 23 по 25 ноября, по 12 номинациям. Русакова А.А. набрала 179 баллов в номинации «Инновационные образовательные практики в инклюзивном образовании», она отстала от победителя всего лишь на 1 балл. Работа Анны Андреевны будет размещена в сборнике лучших практик на сайте ФМЦИО. <a href="https://ktek-kostroma.ru/news/e1c1f6ae-29f1-470b-ae84-8277a01dd987.aspx">https://ktek-kostroma.ru/news/e1c1f6ae-29f1-470b-ae84-8277a01dd987.aspx</a> <a href="https://fmc-spo.ru/netcat_files/173/272/h_d86b0a3998a47c82fd7050b927de120b">https://fmc-spo.ru/netcat_files/173/272/h_d86b0a3998a47c82fd7050b927de120b</a></p> <p>2) На базе мастерской «Амнистирование отеля» Березкиной А.И. организован клуб «Продавец впечатлений» для представителей однопрофильных ПОО (преподаватели и студенты). Задачи клуба: подготовка к Чемпионату Молодые профессионалы, Демонстрационному экзамену по компетенции «Администрирование отеля»</p>
--	--	---

9	разработка и актуализация методических рекомендаций, сборников лучших практик по вопросам инклюзивного профессионального образования с целью трансляции лучших практик подготовки лиц с инвалидностью и ОВЗ различных нозологических групп (по тематике проведения профориентационных мероприятий, получения СПО, ПО и ДПО, преподавания отдельных дисциплин, модулей, практик)	Количество разработанных РУМЦ СПО в 2022 году методических рекомендаций по тематике проведения профориентационных мероприятий в рамках образовательных программ ПО, 4 ед.: 1. Методические рекомендации по организации профориентационной работы с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью в системе СПО: общие подходы, основное содержание, современные практики, 13 стр. 2. Методические рекомендации по организации профессиональной ориентации обучающихся с сенсорными нарушениями, 13 стр. 3. Методические рекомендации по организации профессиональной ориентации обучающихся с интеллектуальными нарушениями, расстройствами аутистического спектра, 13 стр. 4. Методические рекомендации по организации профессиональной ориентации обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата, 13 стр.	Количество разработанных РУМЦ СПО Костромской области в 2022 году методических рекомендаций по вопросам профориентации обучающихся с инвалидностью и ОВЗ различных нозологий - 4 ед.: <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-solov1.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-solov1.pdf</a> , <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-solov2.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-solov2.pdf</a> , <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-solov3.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-solov3.pdf</a> , <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-solov4.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/metodika/rumc-solov4.pdf</a> .
10	разработка методических рекомендаций по формированию перечня и использованию в учебном процессе специального оборудования, технических средств реабилитации, программных продуктов необходимого для использования в учебном процессе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ различных нозологических групп по программам СПО, ПО и ДПО	Разработан и размещен на сайте РУМЦ СПО по направлению «Сфера услуг» перечень специального оборудования, технических средств реабилитации, программных продуктов необходимых для использования в учебном процессе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ различных нозологических групп по программам СПО, ПО	Перечень специального оборудования, технических средств реабилитации, программных продуктов: <a href="https://ktek-kostroma.ru/napravleniya/rumc-22/sreda-rumc/">https://ktek-kostroma.ru/napravleniya/rumc-22/sreda-rumc/</a>
11	разработка и реализация программ повышения	РУМЦ СПО по направлению "Сфера услуг" разработал и реализовал в 2022 году:	1) В 2022 году РУМЦ СПО осуществил ПК: 181 человек.

<p>квалификации руководящих и педагогических работников, специалистов сопровождения профессиональных образовательных организаций по перспективным направлениям в сфере инклюзивного профессионального образования при согласовании с ФМЦИО</p>	<p>1. Программу повышения квалификации для руководящих и педагогических работников, специалистов психолого-педагогического сопровождения, методических служб, мастеров производственного обучения ПОО Костромской области и Ставропольского края, которая была реализована РУМЦ на безвозмездной основе для ПОО Костромской области и Ставропольского края согласно установленных квот в рамках Соглашения между Министерством просвещения Российской Федерации и областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением "Костромской торгово-экономический колледж" о предоставлении из федерального бюджета гранта в форме субсидий на повышение квалификации по компетенциям.</p> <p>Тема курсов: «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья».</p> <p>Объем программы -72 часа</p> <p>Срок реализации программы 1 потока с 30.10 по 18.11.2022 численностью 74 человека, 2 потока с 30.11.2022 по 16.12.2022г. численностью 71 человек.</p> <p>Образовательная услуга предоставлена по образовательной программе, реализуемой с использованием сетевой формы по сетевой образовательной программе совместно с Республиканским институтом профессионального образования (РИПО Республика Беларусь, г. Минск).</p> <p>Общее число педагогических и руководящих работников, прошедших КПК – 145 чел.</p> <p>Педагогические работники, закрепленные за РУМЦ</p>	<p>2) Проведено повышение квалификации педагогических работников и учебно-вспомогательного персонала РУМЦ СПО по вопросам обеспечения доступности объектов и услуг в сфере образования: 6 чел.</p> <p>3) Принято участие в КПК, организованных БПОО Костромской области: повышение квалификации педагогических работников и представителей общественных организаций инвалидов и иных организаций по вопросам проведения конкурсов "Абилимпикс" в 2022 году - 40 чел., а также 58 волонтеров.</p> <p>В ходе КПК применяется использование разработанных РУМЦ СПО и размещенных на сайте четырех сборников методических рекомендаций по комплексному психолого-педагогическому, в том числе тьюторскому сопровождению студентов с инвалидностью, обучающихся по программам среднего профессионального образования.</p>
--	---	--



		<p>СПО Костромской области, прошли обучение на КПК:</p> <p>2. Тема курсов повышения квалификации: «Актуальные вопросы теории и методики среднего профессионального образования», в объеме 72 часов, срок освоения образовательной программы - февраль 2022 года.</p> <p>Образовательную услугу предоставил: ОГБОУ дополнительного профессионального образования «Костромской областной институт развития образования».</p> <p>Общее число педагогических работников, прошедших КПК-4 человека.</p> <p>3. КПК «Компетентный руководитель образовательной организации», в объеме 72 часов, срок освоения образовательной программы-январь-февраль 2022 года.</p> <p>Образовательную услугу предоставил: ОГБОУ дополнительного профессионального образования «Костромской областной институт развития образования».</p> <p>Общее число педагогических работников, прошедших КПК-1 человек.</p> <p>4. КПК «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс», в объеме 72 часов, срок освоения образовательной программы -март 2022 года.</p> <p>Образовательную услугу предоставил: БПОО ОГБПОУ «Костромской машиностроительный техникум».</p> <p>Общее число педагогических работников, прошедших КПК-5 человек.</p> <p>5. КПК «Содержательно-методические и технологические основы волонтерской работы по программе «Волонтер Абилимпикс», срок освоения образовательной программы -март 2022 года.</p> <p>Образовательную услугу предоставил: БПОО</p>	
--	--	--	--

		<p>ОГБПОУ «Костромской машиностроительный техникум».</p> <p>Общее число волонтеров, прошедших КПК - 23 человека.</p> <p>6. КПК «Организация и реализация спортивных и социальных программ Специальной Олимпиады», в объеме 72 часов, срок освоения программы: март-апрель 2022г.</p> <p>Образовательную услугу предоставил: ФГБОУ ВО «Поволжский государственный университет физической культуры, спорта и туризма».</p> <p>Общее число педагогических работников, прошедших КПК-2 человека.</p> <p>7. КПК «Современные подходы к внедрению и развитию инклюзивной среды в образовательных организациях», в объеме 72 часов.</p> <p>Образовательную услугу предоставил: ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования».</p> <p>Общее число педагогических работников, прошедших КПК-1 человек.</p> <p>ИТОГО в 2022 году РУМЦ СПО осуществил ПК: 181 человек.</p>	
12	<p>организация и проведение семинаров по обучению преподавателей для работы со студентами с инвалидностью, создания и организации работы РУМЦ СПО</p>	<p>Проведены мероприятия по обобщению лучших практик подготовки лиц с инвалидностью и ОВЗ различных нозологических групп по программам СПО по направлению «Питание»: предъявление опыта и обобщения практики на методических советах колледжа участников IV, V, VI, VII Национальных Чемпионатов профессионального мастерства среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс» в категории «Специалист», «Студент», «Школьник» по компетенциям «Выпечка хлебобулочных изделий», «Кондитерское дело», «Предпринимательство», РУМЦ на базе колледжа;</p> <p>Обобщение опыта Гогина Егора Гордеевича,</p>	<p>Работа по системному сбору, обобщению и структурированию лучших практик подготовки лиц с инвалидностью и ОВЗ различных нозологических групп по программам СПО по направлению «Питание» проводится по следующим направлениям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-изучение опыта преподавателей специальных дисциплин;</li> <li>-изучение опыта мастера производственного обучения;</li> <li>-изучение опыта работы классных руководителей;</li> <li>-изучение опыта работы социальной службы (социальный педагог, педагог-психолог, переводчик русского жестового языка).</li> </ul> <p>Методы популяризации, распространения, обобщения и структурирования лучших практик</p>

		<p>мастера производственного обучения о стажировке на предприятиях общественного питания во Франции <a href="https://ktek-kostroma.ru/news-47.html">https://ktek-kostroma.ru/news-47.html</a></p> <p>выступление 3 сотрудников РУМЦ на базе колледжа на Межрегиональной научно-практической конференции в формате «Партнерские встречи» - «Инклюзивное образование: опыт, взаимодействие, перспективы»: Шепелевой Н.Н. руководителя РУМЦ; Березовской Н.Н. преподавателя специальных дисциплин, главного национального эксперта по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»; Русаковой А.А. методиста РУМЦ.</p> <p>публикации работ 4 сотрудников РУМЦ на базе колледжа в сборнике по итогам Межрегиональной заочной научно-практической конференции с международным участием «Инклюзивное образование: стратегии образовательных траекторий и современные механизмы непрерывного развития»: Беляевой Н.Ю. методиста, Щегловой С.Б. переводчика русского жестового языка, Караваевой Л.В. педагога-психолога, Русаковой А.А. методиста.</p> <p>Описание личных практик в области инклюзивного образования, предоставленных на Межрегиональную заочную научно-практическую конференцию 79 педагогическими работниками различных регионов РФ и опубликованных в электронном сборнике научных статей по итогам конференции.</p> <p>Описание лучших практик по вопросам инклюзивного профессионального образования в части трансляции лучших практик подготовки лиц с ОВЗ и инвалидов различных нозологических групп:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чернова Т.В. Педагогические технологии в работе с обучающимися с инвалидностью и ОВЗ в</li> </ol>	<p>подготовки лиц с инвалидностью и ОВЗ различных нозологических групп по программам СПО по направлению «Питание»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устные (доклады на педагогических советах, выступление на конференциях, мастер-классы, выступление на ПДС по инклюзии);</li> <li>-наглядные (организация выставок, презентаций, проведение открытых уроков, внеклассных мероприятий и т.д.);</li> <li>-письменные (публикации автора).</li> </ul>
--	--	--	--

системе СПО.

2. Губанов С.А. Использование технологий дистанционного обучения в инклюзивном образовании.

3. Липаева Т.А. Разработка и реализация адаптированных образовательных программ в учреждениях СПО. Методическое пособие (в вопросах и ответах).

4. Русакова А.А. Методические рекомендации по профессиональному обучению лиц с нарушением интеллекта.

5. Смирнов М.А. Методическое пособие по работе с людьми с нарушениями опорно-двигательного аппарата и их родителями в профессиональных образовательных организациях Костромской области "Особенности воспитания и профессионального становления личности у детей и молодежи с нарушениями опорно-двигательного аппарата в возрасте от 13-ти до 35-ти лет".

6. Борозинец Н.М. Методические рекомендации по организации и сопровождению образовательного процесса для обучающихся с нарушениями слуха в организациях среднего профессионального образования.

7. Веричева О.Н. Методические рекомендации по организации и сопровождению образовательного процесса для обучающихся с нарушениями слуха в организациях среднего профессионального образования.

8. Борозинец Н.М. Методические рекомендации по организации профориентационной работы с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в организациях среднего профессионального образования.

9. Беляева Н.Ю. Методические рекомендации по организации наставничества в инклюзивном

		<p>профессиональном образовании.</p> <p>10. Беляева Н.Ю. «Microlearning» как инновационная образовательная технология обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья».</p> <p>11. Русакова А.А. Методические рекомендации об организации практической подготовки обучающихся с нарушением интеллекта в областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Костромской торгово-экономический колледж» в электронных сборниках научных статей</p>	
13	<p>организация обмена опытом между преподавателями по работе со студентами-инвалидами с различными нозологиями</p>	<p>24.11.2022г. в помещении РУМЦ было проведено заседание Круглого стола по адаптации обучающихся 1 курса с ОВЗ гр. 1-14. 10 преподавателей приняли участие в заседании Круглого стола. В ходе круглого стола были решены следующие задачи:</p> <p>1.Познакомились с индивидуальным психолого-педагогическим, социальным и медицинским паспортом обучающихся 1 курса с ОВЗ набора 2022 года в группе 1-14.</p> <p>2.Выработали рекомендации по созданию специальных условий для успешной адаптации обучающихся 1 курса с ОВЗ в группе 1-14 к образовательному процессу в колледже с учетом их индивидуальных особенностей (психолого-педагогические, социальные, медицинские, материально-технические, организационные).</p> <p>3. Определен перечень мероприятий и нормативно-правовых оснований для обеспечения качества образования и сохранности в контингенте колледжа обучающихся 1 курса с ОВЗ в группе 1-14, предотвращения их отсева.</p>	<p>Обеспечены охват профориентационной работой и организация обмена опытом между учителями школ и преподавателями СПО по работе с инвалидами и лицами с ОВЗ с различными нозологиями обучающихся 6 - 11 классов общеобразовательных организаций: доля обучающихся 6 - 11 классов с инвалидностью и ОВЗ, принявших участие в профориентационных мероприятиях, организованных БПОО и РУМЦ СПО Костромской области от общего числа обучающихся 6-11 классов с инвалидностью и ОВЗ - 36,9% (589 чел.). Обеспечен охват профориентационной работой обучающихся образовательных организаций, осуществляющих обучение по адаптированным образовательным программам (коррекционных организаций), а также детей-инвалидов, находящихся на домашнем обучении, профориентационными мероприятиями от общего числа данной категории - 18,5% (120 чел.). БПОО с привлечением РУМЦ СПО Костромской области проведены:</p> <p>1) январь, июнь (в дни школьных каникул) - "Сезонные школы", в рамках которых приняли участие 12 обучающихся общеобразовательных организаций из числа лиц с ОВЗ;</p> <p>2) февраль-март - профориентационный марафон, в рамках которого осуществлялись выходы специалистов</p>

			<p>БПОО в общеобразовательные организации, целью которого было распространение информации о получении СПО и ПО в Костромской области, о профессиях и специальностях в ПОО Костромской области, охвачено 156 человек из 12 общеобразовательных организаций;</p> <p>3) февраль-март - профессиональные пробы на базе профессиональных образовательных организаций, реализующих адаптированные программы для лиц с ОВЗ и инвалидов, по отдельным профессиям;</p> <p>4) апрель - работа профориентационных площадок для обучающихся 6-11 классов с инвалидностью и ОВЗ (в формате офлайн и онлайн) в рамках проведения Регионального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ОВЗ "Абилимпикс" в Костромской области, приняло участие 417 обучающихся с ОВЗ и инвалидов. Также, в рамках РЧ "Абилимпикс" в Костромской области на сайте чемпионата (<a href="http://abilympics44.usite.pro/">http://abilympics44.usite.pro/</a>) размещались фото\видеоматериалы с мастер-классами, элементами профессиональных проб и информацией об обучении лиц с инвалидностью и ОВЗ от ПОО Костромской области;</p> <p>5) 28 апреля и 12 мая в БПОО Костромской области проведены Дни открытых дверей (в формате офлайн и онлайн).</p> <p>РУМЦ СПО Костромской области: обеспечен 100%-й охват профориентационной работой РУМЦ СПО обучающихся образовательных организаций, осуществляющих обучение по адаптированным образовательным программам всех коррекционных организаций г. Костромы; ежегодно используются формы взаимодействия в профориентационной работе с общественными организациями (Костромской филиал Российского детского фонда)</p>
--	--	--	--

14	разработка и реализация программ профессионального обучения, в том числе адаптированных для лиц с инвалидностью и ОВЗ в т.ч. с нарушениями интеллектуального развития	Разработаны адаптированные профессиональные программы для инвалидов и лиц с ОВЗ, в том числе с нарушениями интеллектуального развития: 1) на базе ОГБПОУ «КТЭК» - <b>2 программы</b> профобучения 16675 Повар и 16472 Пекарь 2) на базе других (девяти) ПОО Костромской области - <b>14 программ</b> профобучения: 16909 Портной, 12680 Каменщик, 18880 Столяр-строительный, 16671 Плотник, 13460 Маляр-строительный, 19727 Штукатур, 16675 Повар, 18511 Слесарь по ремонту автомобилей, 16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин, 161519 Переплетчик, 19966 Ювелир-монтажник, 18559 Слесарь-ремонтник, 19524 Цветовод, 18545 Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования.	Разработаны и реализуются <b>16</b> адаптированных профессиональных программ в ПОО Костромской области для инвалидов и лиц с нарушениями интеллектуального развития
15	разработка атласа профессий и ежегодное обновление ТОП-10 профессий для лиц с инвалидностью и ОВЗ, востребованных на рынке труда в субъекте Российской Федерации и на закреплённых территориях (субъектах Российской Федерации)	Разработан атлас профессий, в разработке участвовало 13 ПОО Костромской области. ТОП-10 профессий СПО, востребованных у региональных работодателей: повар, кондитер, специалист по гостеприимству, технолог хлебобулочного производства, мастер отделочных строительных и декоративных работ, специалист по информационным системам программирования, сетевое и системное администрирование, мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей, мастер общестроительных работ, медицинская сестра/медицинский брат, мастер столярно-плотничьих работ, учитель начальных классов, ювелир, портной. ТОП-10 профессий ПО: швея. ТОП-10 профессий СПО, востребованных у региональных работодателей в Ставропольском крае (закрепленная территория): педагог, экономист-бухгалтер, техник по компьютерным сетям, программист, медицинская сестра, товаровед, технолог общественного питания,	Организация профориентационных мероприятий с общеобразовательными организациями для детей с инвалидностью и ОВЗ, общественными организациями инвалидов с использованием атласа профессий и ежегодно обновляемого ТОП-10 профессий для лиц с инвалидностью и ОВЗ, востребованных на рынке труда в Костромской области и на закреплённых территориях (Ставропольский край)  Актуализация и своевременное размещение на сайте РУМЦ информации по установленным разделам атласа профессий

		<p>дизайнер, юрист по социальным проблемам, архитектор.</p> <p>ТОП-10 профессий ПО, востребованных у региональных работодателей в Ставропольском крае (закрепленная территория): швея, повар, каменщик, изготовитель пищевых полуфабрикатов, штукатур, парикмахер, столяр строительный, маляр, плиточник, сварщик.</p>	
--	--	--	--

### 3. В рамках информационно-аналитического сопровождения РУМЦ СПО:

№ п/п	Наименование позиции	Содержание деятельности	Сроки и результаты (количество участников, дипломы, сертификаты и пр.)
1	<p>формирование, ведение и ежегодная актуализация банка адаптированных образовательных программ по закрепленным профессиям и специальностям (привлечением ФУМО СПО и иных структур, участвующих в разработке образовательных программ по соответствующим укрупненным группам профессий и специальностей СПО), методик и технологий, используемых для преподавания данных образовательных программ, а также их размещение на сайте РУМЦ СПО</p>	<p>РУМЦ СПО проведен анализ наиболее востребованных профессий ПО для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и опубликован в Атласе доступных профессий Костромской области (ФМЦИО) в декабре 2021 и июне 2022 года. РУМЦ СПО осуществляет разработку и корректировку примерных программ ПО для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по 3-м наиболее перспективным профессиям в соответствии с рекомендациями ФМЦИО по структуре АППО, доведенных до сведения РУМЦ СПО в июне 2022 года. На основе проанализированных данных в Костромской области выявлены следующие наиболее востребованные профессии ПО: 16199 Оператор электроно-вычислительных и вычислительных машин; 16909,16910 Портной; 16519 Переплетчик; 16675 Повар; 13450,19727, 13454 Маляр, штукатур; 18511 Слесарь по ремонту и обслуживанию автомобилей; 19906 Электросварщик ручной сварки; 15420</p>	<p>В августе 2022 года актуализирован банк программ, осуществлено их размещение на сайте РУМЦ СПО. <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/bank-aop-rumc22.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/bank-aop-rumc22.pdf</a> Разработана новая программа профессионального обучения 16472 Пекарь. <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/aop-pekar22.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/aop-pekar22.pdf</a></p>



		<p>Огранщик вставок для ювелирных и художественных изделий;  1880,016672 Столяр строительный, плотник;  19966 Ювелир-монтировщик.  Актуализирован региональный перечень адаптированных профессиональных программ для инвалидов и лиц с ОВЗ, в том числе с нарушениями интеллектуального развития:  1) на базе ОГБПОУ «КТЭК» программа профобучения 16675 Повар <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/aop-pekar22.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/aop-pekar22.pdf</a>  2) на базе других (девяти) ПОО Костромской области -14 программ профобучения: 16909 Портной, 12680 Каменщик, 18880 Столяр-строительный, 16671 Плотник, 13460 Маляр строительный, 19727 Штукатур, 16675 Повар, 18511 Слесарь по ремонту автомобилей, 16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин, 161519 Переpletчик, 19966 Ювелир-монтировщик, 18559 Слесарь ремонтник, 19524 Цветовод, 18545 Слесарь по ремонту сельскохозяйственных машин и оборудования. <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/bank-aop-rumc22.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/bank-aop-rumc22.pdf</a>  Разработана новая программа профессионального обучения 16472 Пекарь.  <a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/aop-pekar22.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/aop-pekar22.pdf</a></p>	
2	<p>разработка и проведение мониторингов, социологических опросов в соответствии с поручениями ФМЦИО по тематике инклюзивного профессионального образования, публикация информационно-аналитических материалов на</p>	<p>1) В целях комплексного изучения степени удовлетворенности работодателей Костромского региона качеством подготовки выпускников колледжа, а также выявления ожиданий работодателя в отношении молодых специалистов, в том числе с инвалидностью и ОВЗ в 2019, 2020, 2021, 2022 г.г. было проведено специальное маркетинговое исследование в режиме онлайн опроса работодателей. В анкетировании ежегодно принимает участие руководители и представители</p>	<p>Взаимодействие с работодателями по сопровождению обучающихся – инвалидов по их трудоустройству осуществляется в реализации:  1) совместных мероприятий, проводимых Центром развития карьеры и РУМЦ колледжа: круглые столы, встречи с работодателями, проведение традиционного мероприятия - Дня карьеры.  2) в создании условий для организации учебных и производственных практик студентов. В 2021 – 2022 учебном году заключены 280 договоров о</p>

	<p>сайте РУМЦ СПО и иных информационных ресурсах</p>	<p>160 организаций и предприятий Костромской области. Основные заказчики маркетинговых исследований: организации и предприятия Костромской области. Большая часть из них – это предприятия г. Костромы, а также ряд предприятий и организаций Костромской области: городов Шарья, Мантурово, Судиславля, Нерехты, Буя, Галича. Среди респондентов - организации сферы образования, культуры, здравоохранения, промышленности, агропромышленного комплекса, ТЭК и ЖКХ, IT сферы и др.</p> <p>В мае 2020, 2021, 2022 г.г. проведен ежегодный региональный мониторинг трудоустройства выпускников, в котором приняли участие 29 центров (служб) содействия трудоустройству выпускников профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования, в результате которого сформированы оперативные данные прогнозного распределения выпускников, среди которых выпускники с инвалидностью и ОВЗ, очной формы обучения, по каналам занятости.</p> <p>В июне 2020, 2021, 2022 г.г. в целях изучения прогнозной оценки ситуации с трудоустройством выпускников с участием работодателей в вопросах содействия трудоустройству выпускников, а также представления предложений по минимизации возможных рисков при трудоустройстве выпускников проведен социологический опрос, в котором приняли участие 29 центров (служб) содействия трудоустройству выпускников профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования. С учетом рекомендаций Минпросвещения России (письмо от 21 мая 2020 г. № ГД-500/05) центрами (службами) содействия</p>	<p>прохождении практики студентами колледжа. Взаимодействие с ОГКУ ЦЗН по г. Костроме осуществляется по следующим направлениям:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) консультационная работа с инвалидами по вопросам трудоустройства;</li> <li>2) участие специалистов ОГКУ ЦЗН по г. Костроме в областных семинарах для руководителей Ц (С)СТВ, проводимых Базовым центром содействия трудоустройству выпускников (БЦСТВ) и РУМЦ колледжа.</li> </ol>
--	--	---	--

трудоустройству выпускников профессиональных образовательных организаций региона усилена работа по анализу текущей потребности рынка труда и планируемому трудоустройству выпускников, завершивших обучение по программам среднего профессионального образования в 2020, 2021, 2022 годах.

В июне 2022 г. в целях анализа текущей потребности рынка труда и планируемого трудоустройства выпускников с привлечением ведущих работодателей, включая предприятия малого и среднего бизнеса, проведен социологический опрос, в котором приняли участие 29 центров (служб) содействия трудоустройству выпускников профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования. В рамках реализации мер по содействию трудоустройству выпускников, среди которых выпускники с инвалидностью и ОВЗ, разработаны планы действий для оказания адресной поддержки каждому выпускнику с инвалидностью и ОВЗ, включая организацию горячих линий и информационное сопровождение поиска и подбора работы, создание базы вакансий для выпускников.

В целях оказания непосредственного содействия в вопросах трудоустройства в июне 2020, 2021, 2022 г.г. проведен мониторинг трудоустройства выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в 2020 и 2021 годах и имеющих риск быть нетрудоустроенными. Руководителями центров (служб) содействия трудоустройству выпускников Костромской области обеспечена персональная работа с выпускниками, имеющими риск быть нетрудоустроенными, среди которых выпускники

		с инвалидностью и ОВЗ	
3	<p>проведение различных экспертиз по поручению ФМЦИО, связанных с оценкой (подтверждением) соответствия процессов, услуг в сфере образования требованиям технических регламентов, документам по стандартизации, иным требованиям на основе профессиональной оценки, а также подготовка экспертных заключений, рекомендаций и др.</p>	<p>.Березовская Наталья Николаевна. Преподаватель-совместитель, представитель работодателя ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» Председатель национального Совета по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» по отрасли Питание. Виды нарушений здоровья: ОВЗ по слуху, зрению, ментальные нарушения, общие заболевания. Статус: Главный национальный эксперт.</p> <p>2. Крупикова Мария Юрьевна. Преподаватель-совместитель, представитель работодателя ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж». Член национального Совета по компетенции «Кондитерское дело» по отрасли Питание. Виды нарушений здоровья: ОВЗ по слуху, зрению, ментальные нарушения, общие заболевания. Статус: Разработчик конкурсных заданий.</p> <p>3. Красовская Татьяна Васильевна. Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж».</p> <p>- Член национального Совета по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» по отрасли Питание. Виды нарушений здоровья: ОВЗ по слуху, зрению, ментальные нарушения, общие заболевания. Статус: Эксперт</p> <p>- По компетенции «Кулинарное дело» по отрасли Питание. Статус: Разработчик конкурсных заданий.</p> <p>4. Дмитриева Оксана Васильевна Преподаватель ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» Член национального Совета по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» по отрасли Питание. Виды нарушений здоровья: ОВЗ по слуху, зрению, ментальные</p>	<p><b>Дополнительно:</b></p> <p>1) Березкина А.И. Удостоверение эксперта по оценке квалификации в центрах оценки квалификации в сфере гостеприимства. № 00162/20/WS/ Дата выдачи: 25.04.2020. Удостоверение действительно до 25 апреля 2023 г.</p> <p>2) Березкина А.И. Сертификат эксперта-аудитора внутренних проверок систем менеджмента на соответствие требованиям стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Выдан 02.03.2021</p> <p>3) Губанов С.А. Свидетельство на право участия в оценке ДЭ по стандартам WS по компетенции Интернет-маркетинг 12/03/2021 г.</p> <p>4) Николаева Т.С. Обучение на эксперта демонстрационного экзамена по стандартам WSR в компетенции «Поварское дело».</p> <p>5) Маркова Е.С. Сертификат зам главного эксперта по компетенции «Предпринимательство» Чемпионат «Абилимпикс» 2020.</p>

		<p>нарушения, общие заболевания. Статус: Эксперт.</p>	
4	<p>ведение раздела РУМЦ СПО на сайте ПОО, которой присвоен соответствующий статус</p>	<p>Регулярно актуализируется информация на официальном сайте БПОО Костромской области (<a href="http://www.kmtko.my1.ru">www.kmtko.my1.ru</a>) и официальной группе Вконтакте (<a href="https://vk.com/club7155871">https://vk.com/club7155871</a>). Сайт РУМЦ СПО создан и функционирует с 2018 года. Создана страница РУМЦ на официальном сайте ОГБПОУ «КТЭК». <a href="https://ktek-kostroma.ru/napravleniya/rumc-22/">https://ktek-kostroma.ru/napravleniya/rumc-22/</a> Создан Телеграмм-канал в декабре 2022 года. <a href="https://web.telegram.org/z/#-1633792370">https://web.telegram.org/z/#-1633792370</a>. Актуализация информации на страницах РУМЦ СПО осуществляется своевременно, на сайтах профессиональных образовательных организаций, находящихся в сетевом взаимодействии с РУМЦ СПО есть ссылки на сайт РУМЦ, который представлен в социальных сетях. Соцсети РУМЦ СПО <a href="https://vk.com/public59916669">https://vk.com/public59916669</a> В 2022 году сайт приведен в соответствие с ГОСТ Р 52872-2019 Структура сайта включает в себя: основные направления деятельности, контакты, документы, информация реализуемых адаптированных образовательных программах, методические рекомендации, информация об условиях для инвалидов и лиц с ОВЗ, виртуальный кабинет профориентации абитуриента, картотека востребованных профессий с учетом регионального рынка труда, трудоустройство, повышение квалификации, партнеры, доступная среда. «Интернет ресурсы и другая информация, представленная в электронно-цифровой форме». РУМЦ СПО по направлению "Сфера услуг" в августе 2022.года разработан атлас профессий, в разработке участвовало 13 ПОО Костромской области. ТОП-10 профессий СПО, востребованных у региональных работодателей:</p>	<p>Сайт РУМЦ СПО приведен в соответствие на основании ГОСТ Р 52872-2019 «Интернет ресурсы и другая информация, представленная в электронно-цифровой форме». Создана страница РУМЦ на официальном сайте ОГБПОУ «КТЭК». <a href="https://ktek-kostroma.ru/napravleniya/rumc-22/">https://ktek-kostroma.ru/napravleniya/rumc-22/</a> Структура сайта: основные направления деятельности, контакты, документы, информация реализуемых адаптированных образовательных программах, методические рекомендации, информация об условиях для инвалидов и лиц с ОВЗ, виртуальный кабинет профориентации абитуриента, картотека востребованных профессий с учетом регионального рынка труда, трудоустройство, повышение квалификации, партнеры, доступная среда.</p>

	<p>повар, кондитер, специалист по гостеприимству, технолог хлебобулочного производства, мастер отделочных строительных и декоративных работ, специалист по информационным системам программирования, сетевое и системное администрирование, мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей, мастер общестроительных работ, медицинская сестра/медицинский брат, мастер столярно-плотничьих работ, учитель начальных классов, ювелир, портной. ТОП-10 профессий ПО: швея. ТОП-10 профессий СПО, востребованных у региональных работодателей в Ставропольском крае (закрепленная территория): педагог, экономист-бухгалтер, техник по компьютерным сетям, программист, медицинская сестра, товаровед, технолог общественного питания, дизайнер, юрист по социальным проблемам, архитектор.</p> <p>ТОП-10 профессий ПО, востребованных у региональных работодателей в Ставропольском крае (закрепленная территория): швея, повар, каменщик, изготовитель пищевых полуфабрикатов, штукатур, парикмахер, столяр строительный, маляр, плиточник, сварщик.</p> <p><a href="https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/atlas-rumc22.pdf">https://rasp.ktek-kostroma.ru/rumc/atlas-rumc22.pdf</a></p>	
--	--	--

### 1. В рамках межрегионального развития инклюзивного образования в системе СПО, ПО и ДПО:

№ п/п	Наименование позиции	Содержание деятельности	Сроки и результаты (количество участников, дипломы, сертификаты и пр.)
1	разработка и передача в другие РУМЦ СПО и ПОО на закрепленных территориях (субъектах Российской Федерации)	1)Разработанные методические рекомендации по вопросам инклюзивного профессионального образования в части трансляции лучших практик подготовки лиц с ОВЗ и инвалидов различных нозологических групп переданы в другие РУМЦ	Число разработанных и переданных в другие РУМЦ СПО и ПОО на закрепленной территории Ставропольского края составило 14 методических рекомендаций.

<p>методики и порядок применения образовательных технологий для студентов с инвалидностью и ОВЗ различных нозологий в учебном процессе на всех этапах обучения</p>	<p>СПО и ПОО на закрепленной территории Ставропольского края:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чернова Т.В. Педагогические технологии в работе с обучающимися с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО.</li> <li>2. Губанов С.А. Использование технологий дистанционного обучения в инклюзивном образовании.</li> <li>3. Липаева Т.А. Разработка и реализация адаптированных образовательных программ в учреждениях СПО. Методическое пособие (в вопросах и ответах).</li> <li>4. Русакова А.А. Методические рекомендации по профессиональному обучению лиц с нарушением интеллекта.</li> <li>5. Смирнов М.А. Методическое пособие по работе с людьми с нарушениями опорно-двигательного аппарата и их родителями в профессиональных образовательных организациях Костромской области "Особенности воспитания и профессионального становления личности у детей и молодежи с нарушениями опорно-двигательного аппарата в возрасте от 13-ти до 35-ти лет".</li> <li>6. Борозинец Н.М. Методические рекомендации по организации и сопровождению образовательного процесса для обучающихся с нарушениями слуха в организациях среднего профессионального образования.</li> <li>7. Веричева О.Н. Методические рекомендации по организации и сопровождению образовательного процесса для обучающихся с нарушениями слуха в организациях среднего профессионального образования.</li> <li>8. Борозинец Н.М. Методические рекомендации по организации профориентационной работы с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в организациях среднего профессионального образования.</li> <li>9. Беляева Н.Ю. Методические рекомендации по организации наставничества в инклюзивном профессиональном образовании.</li> <li>10. Беляева Н.Ю. «Microlearning как инновационная образовательная технология обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья».</li> </ol> <p>2) Количество разработанных методических рекомендаций по</p>	
--	--	--

		<p>реализации программ сопровождения инвалидов молодого возраста при получении ими профессионального образования и содействия в последующем трудоустройстве. которые переданы в другие РУМЦ СПО и ПОО на закрепленной территории Ставропольского края:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Караева Л.В. Психолого - педагогическое сопровождение субъектов образовательного процесса в условиях инклюзии на базе Костромского торгово-экономического колледжа.</li> <li>2. Русакова А.А. Методические рекомендации об организации практической подготовки обучающихся с нарушением интеллекта в областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Костромской торгово-экономический колледж».</li> <li>3) Количество разработанных методических рекомендаций (из общего числа) по реализации образовательных программ СПО с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, которые переданы в другие РУМЦ СПО и ПОО на закрепленной территории Ставропольского края: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Губанов С.А. Использование технологий дистанционного обучения в инклюзивном образовании.</li> <li>2. Русакова А.А. Методические рекомендации по профессиональному обучению лиц с нарушением интеллекта.</li> </ol> </li> </ol>	
2	<p>определение и тиражирование эффективных образовательных технологий, наиболее приемлемых при обучении студентов с инвалидностью и ОВЗ с различными нозологиями</p>	<p>Разработаны типовые требования к формированию профильной медиатеки, адаптированной под потребности обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения.</p> <p>Перечень типовых требований к формированию профильной медиатеки, адаптированной под потребности обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения (в разрезе направлений (отраслей) подготовки и вида нарушений здоровья):</p> <p><b>Требования к материалам:</b></p>	<p>Требования к медиатеке РУМЦ:  <a href="http://rasp.ktek-kostroma.ru/dok/rumc/rumc-222.pdf">http://rasp.ktek-kostroma.ru/dok/rumc/rumc-222.pdf</a></p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>— учебный курс MOODLE: формат данных – пакет SCORM, курс должен содержать лекционную часть, элементы промежуточного и итогового контроля;</li> <li>— видеолекция: формат .avi, .mp4, ссылка на ресурс Ютуб/Vimeo;</li> <li>— видеоролик: формат .avi, .mp4, ссылка на ресурс Ютуб/Vimeo;</li> <li>— флэш-сценарий внешних курсов: формат – SCORM, .svf;</li> <li>— презентации: формат - .ppt/.pptx/.odp.</li> <li>— При наличии дополнительных материалов - архив со всеми вложениями в формате .zip/.rar.</li> <li>— текстовые материалы: формат .pdf.</li> </ul> <p><b>Материалы размещаются</b> в форматах учебных курсов системе дистанционного обучения (СДО) в программной среде MOODLE РУМЦ СПО на базе колледжа в виде видеолекций, видеороликов, презентаций, текстовых файлов, тестов, контрольных работ и других материалов.</p> <p><b>Доступ к материалам</b> медиатеки возможен по запросу после авторизации в личном кабинете образовательного партнёра РУМЦ СПО по направлению «Питание» Костромской области в системе дистанционного обучения (СДО) в программной среде MOODLE колледжа</p>	
3	оказание помощи в адаптации образовательных технологий для обучения студентов с инвалидностью и ОВЗ с различными нозологиями	<p>1. Реализуются договоры о сотрудничестве (в очно-дистанционном формате):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с учреждением образования «Копыльский государственный колледж» Республики Беларусь;</li> <li>-с РУМЦ по обучению инвалидов и лиц с ОВЗ в системе СПО на базе ГБПОУ Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий управления»;</li> <li>-с государственным профессиональным образовательным учреждением «Ярославский колледж управления и профессиональных технологий»;</li> <li>-с государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»;</li> <li>- со специализированными школами и школами-интернатами</li> </ul>	Все ПОО (в количестве 10 единиц) по направлению «Питание» Костромской области являются участниками сетевого взаимодействия и имеют доступ к коллективному использованию образовательных ресурсов в системе дистанционного обучения (СДО), сдаче демонстрационного экзамена на базе учебно-производственных мастерских по направлению «Питание» колледжа, подключены к системе дистанционного обучения.

		<p>для детей с ОВЗ различных нозологий Костромской области;  - с Костромским отделением Российского Детского фонда  - с общественными организациями инвалидов различных нозологий по Костромской области.</p> <p>2. Взаимодействие с ОГКУ ЦЗН по г. Костроме осуществляется по следующим направлениям:  1) консультационная работа с инвалидами по вопросам трудоустройства;  2) участие специалистов ОГКУ ЦЗН по г. Костроме в областных семинарах для руководителей Ц (С)СТВ, проводимых Базовым центром содействия трудоустройству выпускников (БЦСТВ) и РУМЦ колледжа.</p> <p>3. Участие и выступление руководителя РУМЦ СПО Костромской области на Круглом столе ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева по теме: «Комплексный подход к обучению, воспитанию и социализации обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в системе СПО»</p>	
4	<p>организация и проведение регулярных специализированных научно- практических семинаров и конференций по проблеме СПО, ПО и ДПО обучающихся с инвалидностью и ОВЗ</p>	<p>В 2022 году РУМЦ СПО Костромской области:  1) принял участие в организации и проведении Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Стратегии формирования индивидуальной мобильности детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов молодого возраста в сферах образования, здравоохранения, культуры, занятости и трудоустройства», 21 апреля 2022 года (организация и модерирование работы секции №4 «Эффективный опыт сетевого партнерства в системе среднего профессионального образования, как условие социальной мобильности молодежи с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью»);  2) осуществил транслирование опыта работы РУМЦ СПО Костромской области на межрегиональном уровне (выступления на конференциях в Москве, Пензе, Махачкале, Курске).  3) осуществил участие в Технологическом Фестивале очного этапа Объединенного VII-VIII Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс-2022»</p>	<p>Организация и проведение регулярных специализированных научно- практических семинаров и конференций по проблеме СПО, ПО обучающихся с инвалидностью и ОВЗ осуществляется согласно циклограмме ежегодного планирования работы РУМЦ СПО на основании ключевых критериев и показателей эффективности работы РУМЦ СПО</p>

		<p>членов сборной России в г. Москве 28.10.-31.10.2022</p> <p>4) осуществил участие в подготовке и проведении мероприятий в рамках празднования Дня инвалидов 02.12. в торжественной церемонии награждения победителей и призеров Национального чемпионата «Абилимпикс» при заместителе губернатора Костромской области Е.В. Журиной.</p> <p>5) осуществил участие в подготовке и проведении церемонии торжественного награждения конкурсантов и экспертов объединенного VII-VIII Национального чемпионата по профессиональному мастерству «Абилимпикс», сборной команды Костромской области, среди которых победители подготовительного этапа НЧ по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» - студент колледжа Шедько Лев, по компетенции «Кулинарное дело» - выпускник колледжа 2022 года Оборин Сергей.</p> <p>б) осуществил участие обучающихся колледжа по программе ПО по профессии Пекарь в Специальной олимпиаде России совместно с Благотворительным фондом Владимира Потанина по направлению «Инклюзивный спорт для всех» в октябре 2022 г.</p>	
5	создание системы сетевого взаимодействия РУМЦ СПО по различным образовательным программам	<p>Наличие стажировочной площадки, функционирование которой позволяет обеспечить формирование профессиональных компетенций у преподавателей, мастеров производственного обучения.</p> <p>Основные характеристики стажировочной площадки:</p> <p>Стажировочная площадка создана Приказом директора ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» от 31.01.2019 года № 64/п «О проведении стажировок» как функциональное направление деятельности РУМЦ.</p> <p>Отдел учебно-методического, консалтингового и информационно-аналитического сопровождения РУМЦ осуществляет стажировки, методическое, образовательное и консалтинговое сопровождение деятельности образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ по направлению «Питание». Деятельность стажировочной площадки регулирует:</p>	<p>Количество профессиональных образовательных организаций Костромской области, охваченных сетевым взаимодействием с РУМЦ СПО Костромской области: 12 профессиональных образовательных организаций Костромской области (44,4%); 2 образовательные организации высшего образования (100%).</p> <p>Количество профессиональных образовательных организаций Ставропольского края, закрепленных за РУМЦ СПО Костромской области, охваченных в 2022 году договорами о взаимодействии с РУМЦ СПО Костромской области: 31 ПОО. <a href="https://ktek-kostroma.ru/napravleniya/rumc-22/pert-rumc/nett-rumc/">https://ktek-kostroma.ru/napravleniya/rumc-22/pert-rumc/nett-rumc/</a></p>

- Приказ директора ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» от 27.02.2018 года № 28/п «Об организации работы ресурсного учебно-методического центра инклюзивного образования по направлению «Питание» Костромской области».

- Приложение № 1 к приказу ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» от 27.02.2018 года № 28/п. Состав рабочей группы для реализации Программы ресурсного учебно-методического центра инклюзивного образования по направлению «Питание» Костромской области

Характеристика направлений работы стажировочной площадки РУМЦ СПО:

1. Ознакомление с целями и задачами, направлениями деятельности РУМЦ.
2. Определение показателей эффективности деятельности РУМЦ. Сетевое взаимодействие РУМЦ с профессиональными образовательными организациями Костромской области по направлению «Питание».
3. Знакомство с программной средой Moodle и ее использованием в РУМЦ. Приобретение навыков практической работы в программной среде Moodle и использованию электронных образовательных ресурсов, формирование навыков самостоятельной разработки образовательного контента инклюзивного образования.
4. Знакомство со специализированным оборудованием для инвалидов и лиц с ОВЗ различных нозологий как ресурса РУМЦ. Приобретение навыков практической работы со специализированным оборудованием.
5. Предоставление доступа к использованию 18-ти ЭУМК согласно договорам о сетевом взаимодействии и совместном использовании ресурсов РУМЦ 10-ти ПОО по направлению «Питание» Костромской области, участницам сетевого взаимодействия с РУМЦ.
6. Выдача специализированного оборудования по различным нозологиям для использования и ведения образовательного процесса в ПОО согласно индивидуальным заявкам педагогических работников и студентов с инвалидностью и

		<p>ОВЗ из ПОО-участников сетевого взаимодействия с РУМЦ на протяжении учебного года.</p> <p>7. Использование специализированного оборудования по различным нозологиям в ходе подготовки и проведения региональных и Национальных Чемпионатов «Абилимпикс» по компетенциям «Выпечка хлебобулочных изделий», «Предпринимательство», «Поварское дело», «Кондитерское дело».</p> <p>Использование специального учебного, реабилитационного, компьютерного оборудования для инвалидов и лиц с ОВЗ общего назначения, а также оборудования и инструментов рабочего места (конкурсной площадки) для подготовки и проведения региональных и национальных Чемпионатов «Абилимпикс» по направлению «Сфера услуг»</p>	
6	разработка методологии сетевого взаимодействия РУМЦ СПО с другими ПОО в целях обеспечения доступности образования и повышения качества образования обучающихся с инвалидностью и ОВЗ	Методологии сетевого взаимодействия РУМЦ СПО с другими ПОО Ставропольского края, закрепленных за РУМЦ СПО Костромской области в целях обеспечения доступности образования и повышения качества образования обучающихся с инвалидностью и ОВЗ образовательных организаций находится в стадии согласования	
7	заполнение единой образовательной платформы адаптированных основных профессиональных образовательных программ по нозологиям и УГПС (реестра)	Участие РУМЦ СПО в подготовке актуализированного Перечня адаптированных программ профессионального обучения для лиц с нарушениями интеллектуального развития, реализуемых в ПОО в Костромской области и Ставропольском крае для предоставления информации в ФМЦИО	

Руководитель РУМЦ СПО

Шепелева Наталия Николаевна