



АДАптированная программа

**подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий**

Заместитель директора по учебной работе
Смирнова А.А.
Переводчик жестового русского языка Щеглова
С.Б.

Кострома, 2016

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и с учетом профессиональных стандартов: Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"; Кондитер, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" .

Организация -разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Заместитель директора по учебной работе Смирнова А.А.

Переводчик жестового русского языка Щеглова С.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Общая характеристика адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена	5
1.3. Требования к абитуриенту	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	7
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	8
2.2. Виды профессиональной деятельности	8
2.3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной ППССЗ	8
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	10
3.1. Базисный учебный план	11
3.2. Календарный график учебного процесса	14
3.3. Программы учебных дисциплин (модулей)	14
3.4. Программы практик	14
4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	15
5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	17
5.1. Кадровое обеспечение	17
5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение	18
5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием	21
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	24
6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	24
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	35
6.3. Требования к выпускным квалификационным работам	36
6.4. Особенности образовательного процесса обучающихся с нарушением слуха и речи	37

1. Общие положения.

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий среднего профессионального образования (далее ППСЗ), разработанная в ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» (далее КТЭК) представляет собой комплекс учебно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников с нарушением слуха, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена должна обеспечить достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по слуху результатов, установленных данным образовательным стандартом.

Создание доступной среды для людей с ограниченными возможностями является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. В свою очередь, доступное профессиональное образование для людей с ограниченными возможностями – одно из направлений социальной интеграции инвалидов в общество, поскольку образование - один из наиболее действенных социальных ресурсов. Профессиональное образование позволяет инвалиду повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся с нарушением слуха, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии, специальные условия образовательной деятельности.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Нормативную правовую базу разработки ППСЗ составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 № 464;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

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

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

- Федеральный государственный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего. Утв. Приказом образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;

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

- Устав колледжа.

1.2. Общая характеристика адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена

Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена – программа, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

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

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

Специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ по слуху, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение досуга и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательной программы инвалидами и обучающимися с ОВЗ по слуху.

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

1.2.1. Цель (миссия) адаптированной ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Целью разработки адаптированной ППССЗ по направлению является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данной специальности, обеспечения прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями по слуху, реализация специальных условий для обучения данной категории обучающихся и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Адаптированная образовательная программа ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья по слуху, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ОВЗ;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ОВЗ по слуху;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ по слуху;
- формирование толерантной социокультурной среды.

1.2.2. 1.2.2. Нормативный срок освоения адаптированной ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

на базе полного общего образования – 2 года 10 месяцев.

1.2.3. 1.2.3. Трудоемкость адаптированной ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Трудоемкость освоения студентом адаптированной ППССЗ составляет:

на базе основного общего образования – 7164 часа (199 н.) за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ППССЗ и каникулы.

Теоретических занятий 123 недели и практики 29 недель. Итого: 5472 часа (152 н.) + 7 недель промежуточная аттестация, 6 недель – Государственная итоговая аттестация, 34 недели – каникулярное время. Итого 199 недель.

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- об основном общем образовании;
- о среднем общем образовании.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий осуществляется на конкурсной основе по заявлениям лиц в соответствии с данными аттестата (средний балл).

Прием на обучение за счет бюджетных ассигнований Костромской области проводится на общедоступной основе, если иное не предусмотрено Федеральным законом. Дети с ограниченными возможностями здоровья по слуху принимаются на обучение по адаптированной основной общеобразовательной программе только с согласия родителей (законных представителей) и на основании рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии. При

получении образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги переводчика русского жестового языка.

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

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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников адаптированной ПССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные и трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Производство макаронных изделий;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по профессии «Пекарь»;
- Выполнение работ по профессии «Кондитер»

2.3. Компетенции выпускника адаптированной ПССЗ, формируемые в результате освоения данной ПССЗ.

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ППССЗ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства

3. Производство кондитерских изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахара-

стных кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК.3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

4. Производство макаронных изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

5. Организация работы структурного подразделения.

ПК.5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК.5.2. Организовывать работу исполнителей.

ПК.5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК.5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК.5.5. Вести учетно-отчетную документацию.

6. Выполнение работ по профессии Пекарь.

7. Выполнение работ по профессии Кондитер.

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации адаптированной ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: учебным планом специальности, календарным учебным графиком; программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся с нарушением слуха; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Адаптированная образовательная программа – ППССЗ – предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

Учебные циклы и разделы адаптированной программы реализуются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху в объемах, установленных в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

3.1. Базисный учебный план

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
 программа подготовки специалистов среднего звена
 (базовой подготовки)

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

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

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб. и практ. занятий	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ						
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	23/8ДЗ/5Э	2106	1404	338	0	
ОУД.01.	Русский язык и литература		293	195			1
ОУД.02	Иностранный язык		175	117			1
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		234	156			1
ОУД.04	История		175	117			1
ОУД.05	Физическая культура		176	117			1
ОУД.06	ОБЖ		105	70			1
ОУД.07	Информатика		150	100			1
ОУД.08	Физика		146	97			1
ОУД.09	Химия		162	108			1
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		162	108			1
ОУД.11	Биология		108	72			
ОУД.12	География		108	72			1
ОУД.13	Экология		54	36			
ОУД.14	Нравственные основы семейной жизни		58	39			1
	Обязательная часть учебных циклов ОПОП		3186	2124	1108	60	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		630	420	324		
ОГСЭ.01	Основы философии		62	48			3
ОГСЭ.02	История		62	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		188	168	168		2,3,4
ОГСЭ.04	Физическая культура		336	168	164		2,3,4

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		336	224	112		
ЕН.01	Математика		84	56	14		2
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		75	50	38		3
ЕН.03.	Химия		177	118	60		2
П.00	Профессиональный учебный цикл		2202	1468	664	70	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		768	512	256		
ОП.01	Инженерная графика		63	42	42		2
ОП.02	Техническая механика		72	48	18		2
ОП.03	Электротехника и электронная техника		63	42	30		2
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		54	36	6		2
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		48	32	22		3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности		72	48	38		4
ОП.07	Метрология и стандартизация		63	42	16		4
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности		69	46	16		3,4
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		114	76	38		3,4
ОП.10	Охрана труда		48	32	8		3
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		102	68	22		3
ПМ.00	Профессиональные модули		1434	956	408	60	
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		117	78	30		2
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья		117	78	30		2
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий		525	350	144	30	2
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		525	350	144	30	2
ПМ.03	Производство кондитерских изделий		282	188	108	20	3
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		117	78	24		3
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий		165	110	66		3
ПМ.04	Производство макаронных изделий		150	100	48		

МДК.04.01	Производство макаронных изделий		150	100	48		3,4
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения.		210	140	62	20	3,4
МДК.05.01.	Управление структурным подразделением организации.		210	140	62	20	4
ПМ.06.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		150	100	18		2,3
	Вариативная часть циклов ОПОП		1350	900			
	Всего по циклам	84 недели	4536	3024			
УП.00.	Учебная практика	25 недель		900			2,3,4
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)						
ПДП.00.	Производственная практика (преддипломная практика)	4 недели					4
ПА.00	Промежуточная аттестация	7 недель					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 недель					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 недели					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 недели					
ВК.00	Время каникулярное:	34 недели					
Всего		199 недель					

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Шифр программы в перечне	Номер приложения, содержащего программу в ППСЗ
1	2	3	4
О.00	Общеобразовательный цикл		
ОУД.01	Русский язык	19.02.03. ОУД.01	2
ОУД.02	Литература	19.02.03 ОУД.02	3
ОУД.03	Иностранный язык	19.02.03 ОУД.03	4
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	19.02.03 ОУД.04	5
ОУД.05	История	19.02.03 ОУД.05	6
ОУД.06	Физическая культура	19.02.03 ОУД.06	7
ОУД.07	ОБЖ	19.02.03 ОУД.07	8
ОУД.08	Информатика	19.02.03 ОУД.08	9
ОУД.09	Физика	19.02.03 ОУД.09	10
ОУД.10	Химия	19.02.03 ОУД.10	11
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	19.02.03 ОУД.11	12
ОУД.12	Биология	19.02.03 ОУД.12	13
ОУД.13	География	19.02.03 ОУД.13	14
ОУД.14	Экология	19.02.03 ОУД.14	15
ОУД.15	Нравственные основы семейной жизни	19.02.03 ОУД.14	16
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	19.02.03 ОГСЭ.01	17
ОГСЭ.02	История	19.02.03 ОГСЭ.02	18
ОГСЭ.03	Иностранный язык	19.02.03 ОГСЭ.03	19
ОГСЭ.04	Физическая культура	19.02.03 ОГСЭ.04	20
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	19.02.03 ОГСЭ.05	21
ОГСЭ.06	Социокультурные истоки	19.02.03 ОГСЭ.06	22
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный учебный цикл		
ЕН.01	Математика	19.02.03 ЕН.01	23
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	19.02.03 ЕН.02	24
ЕН.03.	Химия	19.02.03 ЕН.03	25
П.00	Профессиональный учебный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Инженерная графика	19.02.03 ОП.01	26
ОП.02	Техническая механика	19.02.03 ОП.02	27
ОП.03	Электротехника и электронная техника	19.02.03 ОП.03	28
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	19.02.03 ОП. 04	29
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	19.02.03 ОП. 05	30
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	19.02.03 ОП. 06	31
ОП.07	Метрология и стандартизация	19.02.03 ОП.07	32
ОП.08	Правовые основы профессиональной	19.02.03 ОП.08	33

	деятельности		
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	19.02.03 ОП.09	34
ОП.10	Охрана труда	19.02.03 ОП.10	35
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	19.02.03 ОП.11	36
ОПД.12	Эффективное поведение на рынке труда	19.02.03 ОП.11	37
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	19.02.03 ПМ.01	39
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	19.02.03 ПМ.02	40
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	19.02.03 ПМ.03	41
ПМ.04	Производство макаронных изделий	19.02.03 ПМ.04	42
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	19.02.03 ПМ.05	43
ПМ.06	Выполнение работ по профессии Пекарь	19.02.03 ПМ.06	44
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Кондитер	19.02.03 ПМ.08	45
УП.06	Учебная практика	19.02.03 УП.06	46
УП.07	Учебная практика	19.02.03 УП.07	48
ПП.01	Производственная практика	19.02.03 ПП.01	49
ПП.02	Производственная практика	19.02.03 ПП.02	50
ПП.03	Производственная практика	19.02.03 ПП.03	51
ПП.04	Производственная практика	19.02.03 ПП.04	52
ПП.05	Производственная практика	19.02.03 ПП.05	53
ПДП	Преддипломная практика	19.02.03 ПДП	54

5. Ресурсное обеспечение адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Ресурсное обеспечение адаптированной ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ среднего профессионального образования, определяемых ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и ФГОС среднего (полного) общего образования.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью. Педагогические работники ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются: социальный педагог и переводчик жестового русского языка.

С 29 августа 2016 года руководство цикловой методической комиссии (ЦМК) механико-технологических дисциплин осуществляется преподавателем Черновой Д.А

В ЦМК механико-технологических дисциплин работают 10 преподавателей, 1 заведующий учебным кулинарно-кондитерским цехом, 1 заведующий учебно – производственными мастерскими и 1 мастер; в том числе:

- 1 Заслуженный работник торговли РФ
- 3 Почетных работника СПО,
- 1 Кавалер «Знак Достоинства»,
- 4 преподавателя с высшей категорией.

Формирование педагогического коллектива опирается на принципы профессионализма, преемственности, научно-педагогического опыта и современность. На учебных занятиях наряду с преподавателем работает квалифицированный переводчик жестового русского языка, который сопровождает объяснение учебного материала жестами и помогает его усвоить студентам с нарушением слуха. Для данной категории обучающихся важным является организация медицинского сопровождения. В колледже хороший медицинский кабинет, работает квалифицированный медик. Педагогические работники, учитывая особые индивидуальные потребности обучающихся с нарушением слуха свою работу строят по следующим направлениям:

- 1) сотрудничество с переводчиком русского жестового языка и родителями;
- 2) стимулирование полноценного взаимодействия глухого/ слабослышащего обучающегося со сверстниками и способствование скорейшей и наиболее полной адаптации в студенческом коллективе;
- 3) соблюдение необходимых методических требований (требования к речи взрослого; контроль понимания студентом заданий и инструкций до их выполнения и т.д.);
- 4) организация рабочего пространства обучающегося данной категории;
- 5) включение обучающегося инвалида по слуху, обучающегося с ОВЗ по слуху в обучение, используя специальные методы, приемы и средства, учитывая индивидуальные возможности обучающегося и избегая гиперопеки.

5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение

Основная учебно-методическая литература, рекомендованная в программах дисциплин в качестве обязательной, включает учебные пособия с грифом Министерства образования РФ и УМО, монографии.

Обеспеченность основной учебной литературой по большинству из них находится в пределах норматива (1 экз. на 1 студента).

В качестве дополнительной литературы используется фонд нормативных документов, сборники законодательных актов, справочники, сборники нормативной документации, отраслевые журналы и другие издания, которые в библиотеке находятся в достаточном количестве.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

В колледже имеется библиотека с читальным залом. Наличие электронного каталога дает возможность оперативно получить данные о запрашиваемом источнике, библиографическую справку по интересующему вопросу, осуществить просмотр бюллетеня новых поступлений.

Информационно-техническое обеспечение образовательного процесса

Компьютерное обеспечение

Количество компьютерных классов	Количество единиц компьютерной техники, используемой в образовательном процессе	Количество персональных компьютеров на 100 обучающихся	Количество персональных компьютеров с выходом в Интернет на 100 обучающихся
5	114	10,2	8,9

Колледж располагает 5 современными компьютерными классами, объединённых в локальную сеть, с выходом в INTERNET.

В 28 аудиториях колледжа установлено мультимедийное оборудование для проведения лекционных и практических занятий по всем дисциплинам. Общее количество компьютеров, подключённых к локальной сети колледжа - 139. В общежитии колледжа также организовано подключение к сети Интернет. Во всех корпусах образовательного учреждения работает wi-fi-сеть. Читальный зал библиотеки колледжа имеет 4 персональных компьютера для работы с информационными ресурсами колледжа и самостоятельную wi-fi-сеть для работы с Интернетом. Для организации работы со слабослышащими обучающимися приобретён и установлен аудиокласс «Сонет-М10» на 10 рабочих мест.

Стабильно функционирует сайт колледжа по адресу: <http://ktek-kostroma.ru>.

Два года подряд сайт занимает первое место в областном конкурсе профорientационных страниц на информационных ресурсах образовательных заведений, в 2015 году вошел в 10 лучших сайтов по России. С 2014 года на сайте начала работать образовательная платформа «The Moodle», обеспечивающая работу единого информационного образовательного пространства колледжа для организации дистанционного обучения.

В учебный процесс внедряются новые информационные технологии.

Студенты изучают специализированные прикладные программы «1С:Диетическое питание», «Консультант-плюс». Используются системы для создания электронных учебников «SunRaw», тестовые системы - «Экзаменатор», обучающие и контролируемые системы – «The Moodle», «1С:Колледж».

Компьютерное программное обеспечение

№	Категории пользователей программ	Наименование программы	Область применения
1.	Программы для обучающихся	“SunRawBookOffice” “Экзаменатор” “Консультант+” “Кодекс” “1С: Бухгалтерия предприятия”, “1С: Зарплата и кадры”, “1С: Управление торговлей”, “Камин” The Moodle Учебные программы по технологии питания, микробиологии, истории, литературе, алгебре, геометрии серии “1С: Репетитор”	Создание электронных учебников Тестовая оболочка для организации экзаменов Справочно-информационная поисковая система Справочно-информационная поисковая система Рабочие программы фирмы “1С” для организации обучения Система для организации дистанционного обучения и веб-сайтов.
2.	Программы для руководителей	“1С: Колледж”	Автоматизированная система управления колледжем
3.	Программы для инженерно-педагогических работников	“1С: Библиотека” “1С: Колледж”	Программу управления библиотекой колледжа Автоматизированная система управления колледжем

В соответствии с приказом директора ОГБПОУ «КТЭК» от 8 октября 2014 года № 217/п «О реализации пилотного проекта» на базе ОАО «Отель «Интурист – Кострома» (по адресу: г. Кострома, ул. Магистральная, 40) создан учебный центр по профилю «Сервис в индустрии гостеприимства» в целях практической подготовки обучающихся по востребованной образовательной программе: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. В соответствии с договором на базе учебного центра предусмотрено проведение занятий (учебных, производственных, преддипломных и др.) практик для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ по слуху.

Одним из основных механизмов реализации такой работы является оптимально выстроенное взаимодействие специалистов профессиональной образовательной организации и предприятия, обеспечивающее системное сопровождение обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ по слуху. В учебном центре созданы условия для комплексного взаимодействия, обеспечивающие возможность создания специальных условий для практической подготовки обучающихся данной категории. Площадь учебного центра – 25м²

Комплект учебных столов, стульев, проектор, компьютер, экран, доска, ноутбук LENOVO, телевизор Samsung SUHD, 2 флипчарта, компьютерная программа «Фидель».

5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием

Предмет по учебному плану	Наименование учебных кабинетов, лабораторий, учебно-производственных мастерских и др. помещений с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)
ОУД.01 Русский язык	Кабинет № 23 «Литературы, русского языка и культуры речи». Комплект учебных столов, стульев, компьютер, проектор, экран.	оперативное управление
ОУД.02 Литература		
ОУД.03 Иностранный язык	Кабинеты № 333, 225 «Иностранного языка» Комплект учебных столов, стульев, компьютер.	оперативное управление
ОУД.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Кабинет № 230 «Математических дисциплин» Комплект учебных столов, стульев, компьютер.	оперативное управление
ОУД.05 История	Кабинет № 223 «Истории». Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор	оперативное управление
ОУД.06 Физическая культура	Спортивный зал; волейбольные, баскетбольные, футбольные мячи; волейбольная сетка; баскетбольные корзины, гимнастические маты, теннисные столы, и теннисный инвентарь (ракетки, сетки, шарики); Лыжная база: лыжный инвентарь(лыжи лыжные палки, мази, станок для подготовки лыж к занятиям)	оперативное управление
ОУД.07 ОБЖ	Кабинет № 338 «Безопасности жизнедеятельности». Комплект учебных столов, стульев, ноутбук, проектор	оперативное управление
ОУД.08 Информатика	Лаборатория № 39 «Информационных технологий в профессиональной деятельности». Компьютеры, принтер, комплект столов, стульев, доска настенная магнитная ДН-34-Ф, проектор Epson, экран Модель В	оперативное управление
ОУД.09 Физика	Кабинет № 112 «Математики и физики». Комплект учебных столов, стульев, компьютер.	оперативное управление

ОУД.10 Химия	Кабинет № 44«Химии» Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор, экран «Classic», вытяжной шкаф	оперативное управление
ОУД.11 Обществознание	Кабинет № 223 «Истории». Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор.	оперативное управление
ОУД.12 Биология	Кабинет № 44 «Химии» Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор, экран «Classic», вытяжной шкаф	оперативное управление
ОУД.13 География	Кабинет № 16 «Биологии и географии». Комплект учебных столов, стульев	оперативное управление
ОУД.14 Экология	Кабинет № 20 «Экологические основы природопользования». Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор.	оперативное управление
ОУД.15 Нравственные основы	Кабинет № 41«Духовно-нравственного воспитания». Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор	оперативное управление
ОГСЭ.01Основы философии	Кабинет № 331 «Социально-экономических дисциплин» Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор, экран «Classic»	оперативное управление
ОГСЭ.02История	Кабинет № 223 «Истории». Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор	оперативное управление
ОГСЭ.03Иностранный язык	Кабинеты № 333, 225 «Иностранного языка» Комплект учебных столов, стульев, компьютер.	оперативное управление
ОГСЭ.04 Физическая культура	Спортивный зал; волейбольные, баскетбольные, футбольные мячи; волейбольная сетка; баскетбольные корзины, гимнастические маты, теннисные столы, и теннисный инвентарь (ракетки, сетки, шарики); Лыжная база: лыжный инвентарь(лыжи лыжные палки, мази, станок для подготовки лыж к занятиям)	оперативное управление
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	Кабинет № 23 «Русского языка и литературы». Комплект учебных столов, стульев, компьютер, проектор, экран.	оперативное управление
ОГСЭ.06 Социокультурные истоки	Кабинет № 41«Духовно-нравственного воспитания». Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор	оперативное управление
ЕН.01Математика	Кабинет № 230 «Математических дисциплин» Комплект учебных столов, стульев, компьютер.	оперативное управление

ЕН.02 Экологические основы природопользования	Кабинет № 20 «Экологические основы природопользования». Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор.	оперативное управление
ЕН.03 Химия	Кабинет № 44«Химии» Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор, экран «Classic», вытяжной шкаф	оперативное управление
ОПД.01 Инженерная графика	Кабинет № 32 «Инженерной графики» Компьютеры, принтер, сканер, комплект столов, стульев, доска настенная 3-эл. магнитная ДН-34Ф, проектор Epson, экран «Model B».	оперативное управление
ОПД.02 Техническая механика	Кабинет № 113 «Технической механики» Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор, экран «Classic»	оперативное управление
ОПД.03 Электротехника и электронная техника	Лаборатория № 111 «Электротехники и электронной техники»	оперативное управление
ОПД.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория № 27 «Микробиологии, санитарии и гигиены» Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор, экран	оперативное управление
ОПД.05 Автоматизация технологических процессов	Лаборатория № 114 «Автоматизация технологических процессов» Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер.	оперативное управление
ОПД.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Лаборатория № 39 «Информационных технологий в профессиональной деятельности» Компьютеры, принтер, сканер, комплект столов, стульев, доска настенная 3-эл. магнитная ДН-34Ф, проектор Epson, экран «Model B».	оперативное управление
ОПД.07 Метрология и стандартизация	Лаборатория № 334 «Метрологии и стандартизации» Комплект учебных столов, стульев, компьютер, фотоаппарат, принтер.	оперативное управление
ОПД.08 Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет № 330 «Правового обеспечения профессиональной деятельности» Комплект учебных столов, стульев, компьютер, принтер, проектор.	оперативное управление
ОПД.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет № 335 «Менеджмента и экономики организации». Комплект учебных столов, стульев, компьютер, проектор, принтер.	оперативное управление
ОПД.10 Охрана труда	Кабинет № 338 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда». Комплект учебных столов, стульев, ноутбук, проектор	оперативное управление

ОПД.11 Безопасность жизнедеятельности и охраны труда	Кабинет № 338 «Безопасности жизнедеятельности». Комплект учебных столов, стульев, ноутбук.	оперативное управление
ОПД.12 Эффективное поведение на рынке труда	Кабинет № 225 «Профессиональных дисциплин» Комплект учебных столов, стульев	оперативное управление
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Кабинет № 12 «Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда», Комплект учебных столов, стульев, компьютер, компьютер, фотокамера, производственный стол с моечной ванной с подводкой холодной и горячей воды, электроплита 2-х конфорочная с жарочным шкафом, МВО	оперативное управление
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Кабинет № 16 «Технологии изготовления хлебобулочных изделий» Учебная пекарня № 13 производственные столы с моечными ваннами и подводкой холодной и горячей воды, электроплиты 4-х конфорочные, пароконвектомат, электрокипятильник, пекарский и расстоечный шкаф, овощерезка, куттер, соковыжималка, слайсер, УММ, микроволновая печь, электронные весы, холодильник, миксеры, блендеры, машина для приготовления картофельного пюре, инвентарь и посуда для приготовления и подачи блюд	оперативное управление
ПМ.03 Производство кондитерских изделий	Учебная пекарня № 13 производственные столы с моечными ваннами и подводкой холодной и горячей воды, электроплиты 4-х конфорочные, пароконвектомат, электрокипятильник, пекарский и расстоечный шкаф, овощерезка, куттер, соковыжималка, слайсер, УММ, микроволновая печь, электронные весы, холодильник, миксеры, блендеры, машина для приготовления картофельного пюре, инвентарь и посуда для приготовления и подачи блюд	оперативное управление
ПМ.04 Производство макаронных изделий	Кабинет № 24 «Технологического оборудования макаронного производства» Комплект учебных столов, стульев, ноутбук. Учебная пекарня № 13 производственные столы с моечными ваннами и подводкой холодной и горячей воды, электроплиты 4-х конфорочные, пароконвектомат, электрокипятильник, пекарский и расстоечный шкаф, овощерезка, куттер, соковыжималка, слайсер, УММ, микроволновая печь, электронные весы, холодильник, миксеры, блендеры, машина для приготовления картофельного пюре, инвентарь и посуда для приготовления и подачи блюд	оперативное управление
ПМ.05 Организация работы структурного	Кабинет № 31 «Организации и технологии отрасли» Комплект учебных столов, стульев, ноутбук.	оперативное управление

подразделения		
ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего Пекарь	Учебная пекарня № 13 производственные столы с моечными ваннами и подводкой холодной и горячей воды, электроплиты 4-х конфорочные, пароконвектомат, электрокипятильник, пекарский и расстоечный шкаф, овощерезка, куттер, соковыжималка, слайсер, УММ, микроволновая печь, электронные весы, холодильник, миксеры, блендеры, машина для приготовления картофельного пюре, инвентарь и посуда для приготовления и подачи блюд	оперативное управление
ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Кондитер	Учебная пекарня № 13 производственные столы с моечными ваннами и подводкой холодной и горячей воды, электроплиты 4-х конфорочные, пароконвектомат, электрокипятильник, пекарский и расстоечный шкаф, овощерезка, куттер, соковыжималка, слайсер, УММ, микроволновая печь, электронные весы, холодильник, миксеры, блендеры, машина для приготовления картофельного пюре, инвентарь и посуда для приготовления и подачи блюд	оперативное управление

Для организации работы со слабослышащими обучающимися приобретён и установлен аудиокласс № 30 «Сонет-М10» на 10 рабочих мест. Каждое рабочее место обучающегося оснащено усилителем звука, наушниками и микрофоном.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.

6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ в КТЭК создается фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Этот фонд включает: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие типы:

а) текущую: б) промежуточную: в) государственную итоговую аттестацию.

Данные типы контроля традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующаяся с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ по слуху имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточный контроль, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Формы промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) с помощью переводчика русского жестового языка.

Итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом. Это своего рода государственная приемка выпускника при участии внешних экспертов, в том числе работодателей. Лишь она позволяет оценить совокупность приобретенных студентом универсальных и профессиональных компетенций.

При переходе на модульную систему организации учебного процесса очевидна необходимость введения так называемого рубежного (модульного) контроля, который является видом контроля, располагающимся, как и промежуточный, между текущим и итоговым контролем. Рубежный контроль осуществляется в конце модуля (в том числе изучения группы дисциплин), независимо от того, завершается в данном модуле та или иная конкретная дисциплина или продолжается дальше (в первом случае рубежный контроль будет совпадать с промежуточным). В определенной степени рубежный контроль представляет собой этап итоговой аттестации студента и позволяет проверить отдельные компетенции или совокупности взаимосвязанных компетенций. Формы и срок про-

ведения рубежного контроля определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических способностей обучающихся данной категории.

Резидуальный контроль традиционно определяется в практике обучения как контроль остаточных знаний и рассматривается в двух аспектах: как завершающее звено в образовательном процессе на определенном этапе и как первое звено (пропедевтический контроль) для последующего этапа. Он направлен на выявление сохранившейся у студентов информации в определенной области научного знания по истечении определенного времени после изучения.

К видам контроля можно отнести: устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента; в процессе создания и проверки письменных материалов; путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: собеседование, зачет, экзамен (по дисциплине, модулю), тест, контрольная работа, эссе и иные творческие работы, реферат, отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.), курсовая работа.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности студента, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятия, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено», «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка «отлично», «хорошо» и т.д.).

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, сформированности профессиональных компетенций.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят представители социальных партнеров, работодателей.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с профессиональной программой «Камин»	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения с членами трудового коллектива	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Открытые защиты творческих и проектных работ
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профес. деятельности.	Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания	Конкурсы профессионального мастерства

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.1.1. Организовывать и производить приемку сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов; - точность и грамотность оформления документации при приемке сырья. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты лабораторных работ; -защиты практических занятий; - тестирование; - проверочные работы по темам МДК. <p>Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Квалификационный экзамен по ПМ</p>
<p>ПК.1.2. Контролировать качество поступившего сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации при контроле качества сырья; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля качества сырья; - подбор и расчет необходимого количества заменителя с соблюдением принципов и правил взаимозаменяемости. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты лабораторных работ; -защиты практических занятий; - тестирование; - контрольные работы по темам МДК. <p>Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Квалификационный экзамен по ПМ</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор способов хранения сырья с соблюдением правил размещения и хранения; - качество рекомендаций по предотвращению потерь сырья при хранении; - выбор технологического оборудования для транспортирования и хранения сырья; - расчет емкости склада бестарного хранения муки; - расчет запаса муки. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты лабораторных работ; -защиты практических занятий; - тестирование; - контрольные работы по темам МДК. <p>Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам.</p> <p>Защита курсовой работы.</p>

		Квалификационный экзамен по ПМ
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	<ul style="list-style-type: none"> - расчет подсортировки муки, дозы солевого раствора, массы бруска хлебопекарных прессованных дрожжей; - определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - готовность к эксплуатации оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья к переработке; - определение особенностей подготовки сырья кондитерского и макаронного производства. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты лабораторных работ; -защиты практических занятий; - тестирование; - контрольные работы по темам МДК. <p>Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам.</p> <p>Защита курсовой работы. Экзамен по ПМ.</p>
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов. 	<p>- Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты лабораторных работ; -защиты практических занятий; - тестирование; - контрольные работы по темам МДК. <p>Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Квалификационный экзамен по ПМ</p>
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; - качество контроля свойств полуфабрикатов; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; - качество контроля параметров технологического процесса. 	<p>- Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты лабораторных работ; -защиты практических занятий; - тестирование; - контрольные работы по темам МДК. <p>Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Квалификационный экзамен по ПМ</p>
ПК 2.3. Организовывать и	- выбор способов дозирования сы-	- Текущий контроль в

<p>осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>рья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации; - расчет расхода сырья; - расчет производственных рецептов приготовления теста по различным технологическим схемам; - подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций; - расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий; - расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий; - качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий; - подбор операций разделки и выпечки; - проектирование и подбор оборудования для линий производства хлеба и хлебобулочных изделий; - соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии. 	<p>форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты лабораторных работ; -защиты практических занятий; - тестирование; - контрольные работы по темам МДК. <p>Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Квалификационный экзамен по ПМ</p>
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования; - готовность к эксплуатации оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> -защита практических работ; -тестирование; - дифференцированный зачет;
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты лабораторных работ; -защиты практических занятий; - тестирование; - контрольные работы по темам МДК. <p>Дифференцированные зачеты по учебной и</p>

		<p>производственной практикам.</p> <p>Защита курсовой работы. Квалификационный экзамен по ПМ</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления кондитерских изделий, согласно заданному условию; - продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями; - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты лабораторных работ; -защиты практических занятий; - тестирование; - контрольные работы по темам МДК. <p>Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам.</p> <p>Защита курсовой работы. Квалификационный экзамен по ПМ</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть; - оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического 	<ul style="list-style-type: none"> - защита лабораторной работы; - контрольная работа; - дифференцированный зачет

	процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.	
ПК.3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям. 	<ul style="list-style-type: none"> - защита лабораторных работ; -защита практических работ; -тестирование; дифференцированный зачет;
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий. макаронных изделий.	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления макаронных изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций прессования, формования и сушки макаронных и их технологических параметров; -определены органолептические и физико-химические показатели макаронных изделий по заданным условиям; -составлена схема технологических операций по подготовке макаронных изделий к реализации в торговую сеть; -оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); 	

	<ul style="list-style-type: none"> - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации. 	
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства макаронных изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству макаронных изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ; - защиты практических занятий; - тестирование; <p>Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам.</p> <p>Защита курсовой работы.</p> <p>Квалификационный экзамен по ПМ</p>
ПК.5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - планировать работу структурного подразделения (бригады); - оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады); - принимать управленческие решения; 	<ul style="list-style-type: none"> - защита лабораторных работ; - защита практических работ; - тестирование; - дифференцированный зачет;
ПК.5.2. Организовывать работу исполнителей.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать собственную деятельность; - выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; - оценивать эффективность и качество работы. 	<ul style="list-style-type: none"> - защита практических работ; - тестирование; - дифференцированный зачет; - защита курсовой работы;
ПК.5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; - отвечать за принятые решения; 	<ul style="list-style-type: none"> - защита лабораторных работ; - защита практических работ; - контрольных работ - зачет
ПК.5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать работу бригады (команды); - оценивать результаты работы исполнителей; - контролировать дисциплинарные процедуры в организации; - разрабатывать должностные обязанности, графики работы и 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ; - защиты практических занятий; - тестирование; - контрольные работы по темам МДК. <p>Дифференцированные</p>

	табель учета рабочего времени; - контролировать нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира;	е зачеты по учебной и производственной практикам. Защита курсовой работы. Квалификационный экзамен по ПМ
ПК.5.5. Вести учетно-отчетную документацию	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - оформлять табель учета рабочего времени; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать структуру издержек производства и пути снижения затрат; - рассчитывать экономические показатели.	-защита практических работ; -зачет; -защита курсовой работы;
Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.	Экспертная оценка на практических занятиях Квалификационный экзамен по ПМ.
Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	- правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; - качество контроля свойств полуфабрикатов; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; - качество контроля параметров технологического процесса.	Экспертная оценка на практических занятиях Экспертная оценка выполнения лабораторных работ Опрос
Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	- выбор способов дозирования сырья; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации; - расчет расхода сырья; - расчет производственных рецептов приготовления теста по различным технологическим схемам;	Экспертная оценка выполнения расчетных задач Тестирование

	<ul style="list-style-type: none"> - подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций; - расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий; - расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий; - качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий; - подбор операций разделки и выпечки; - проектирование и подбор оборудования для линий производства хлеба и хлебобулочных изделий; - соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии. 	Квалификационный экзамен по ПМ
--	---	--------------------------------

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников адаптированной ППССЗ

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по специальности, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ОВЗ по слуху проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь сурдопереводчика, использование специальных технических средств: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Федерального Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ. «Об образовании в Российской Федерации»

6.3. Требования к выпускным квалификационным работам.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки дипломированного специалиста объективно определяется на основе полученных им результатов, охватывающих своим содержанием основные этапы научно-технического процесса. Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора колледжа. Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства. По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится четыре недели календарного времени согласно учебному плану, преддипломной практики.

ВКР может носить опытно – практический и теоретический характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 50 страниц печатного текста.

ВКР имеют следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;

- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план проведения работы, характеристики применяемых методов в экспериментальной части;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список использованной литературы;
- приложения.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с помощью переводчика жестового русского языка.

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад выпускника (не более 15 мин.);
- ответы выпускника на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Ход заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

6.4 Особенности образовательного процесса обучающихся с нарушением слуха и речи.

У обучающихся с нарушением слуха и речи отмечаются следующие особенности развития:

- коммуникативные затруднения;
- своеобразие восприятия, внимания, памяти, мышления;
- своеобразие формирования личности;
- трудности социализации;
- специфика формирования эмоционально-волевой сферы.

Обучающиеся более замкнуты и обидчивы, агрессивны по отношению к людям и вещам, чрезмерно тревожны, сверхчувствительны, неуверенны в себе, у них наблюдается завышенная или заниженная самооценка.

Эффективность форм организации профессионального образовательного процесса, достижение успеха в обучении и желаемых способов самореализации в первую очередь зависят от процесса адаптации студентов с ОВЗ по слуху и речи к реальной ситуации в профессиональном образовательном учреждении, т.е.:

- построение в студенческой группе отношений, создающих условия для создания образовательной и развивающей среды;
- всестороннее развитие и становление личности, которое должно частично или полностью компенсировать ограничения жизнедеятельности инвалида по слуху и обеспечить ему конкурентоспособность на рынке труда.
- усвоение студентами профессиональных знаний и умений, способов деятельности через большую подготовительную работу (подготовка сжатой лекции в доступной форме, подготовка схем, алгоритмов, т.е. компьютерное сопровождение).

Образовательный процесс строится на сопровождении этих особенных ребят. Сопровождение с помощью переводчика русского жестового языка.

Сопровождать - значит идти (двигаться) рядом. Сопровождение студентов с нарушением слуха и речи – это движение вместе, рядом с личностью, которая развивается, изменяется, с

целью предоставления ей своевременной психологической помощи и поддержки в саморазвитии, формировании способности быть активным субъектом жизненного и профессионального самоопределения.

Сопровождение строится по трем направлениям:

1. Психологическое сопровождение студентов с ОВЗ, включающее:
 - психодиагностические динамические процедуры на всех этапах работы;
 - психопрофилактику и коррекцию личностных искажений у студентов с ОВЗ;
 - повышение мотивации к процессу обучения в колледже.
2. Социально-педагогическое сопровождение:
 - взаимодействие социального педагога, преподавателей, родителей;
 - контроль посещения учебных занятий, текущих аттестаций;
 - индивидуальная работа;
 - содействие в организации учебных практик студентов с ОВЗ;
 - выработка рекомендаций по вопросам специфики работы со студентами с ОВЗ.
3. Методическое сопровождение:
 - оптимизация форм, методов обучения и изложения учебного материала с учетом
 - индивидуальных особенностей студентов данной группы;
 - разработка рекомендаций по организации учебного процесса;
 - разработка учебно-методических пособий для студентов с ОВЗ;
 - перевод учебных и методических материалов на электронные носители.

Сопровождающий является ведущим специалистом в организации работы со слабослышащим, поскольку наиболее глубоко и полно знает особенности данной категории детей и методику работы с ними. Сопровождающий слабослышащих студентов помогает им преодолеть речевой барьер. Слабослышащим очень важно, чтобы с ними хотели общаться. Им очень тяжело вступать в общение со слышащими, потому, что они знают, что говорят неправильно, их могут не понять. Очень важно проявлять интерес к речи слабослышащего. Основная задача сурдопереводчика – научить общаться самостоятельно, чувствовать себя полноценными членами общества.

Образовательный процесс должен носить системный подход:

- Коррекционно-развивающее обучение студентов;
- Проведение интегрированных занятий с применением информационных технологий;
- Практико-ориентированное обучение, ранняя специализация.

Для улучшения качества подготовки специалистов среднего звена с нарушением слуха и речи необходимо применять инновационные методы обучения:

- Создание учебно-методических пособий,
- Проведение интегрированных занятий,
- Применение информационных технологий,
- Создание адаптированных компьютерных программ и т.д.

Для повышения эффективности обучения студентов с ОВЗ по слуху и речи должен быть в полной степени задействован имеющийся потенциал методической службы для разработки учебно-методических комплексов. Необходимым условием выступает разработка системы методических рекомендаций для специалистов различных служб сопровождения инклюзивного образования.

Инклюзивное образование – прогрессивный способ обучения, имеющий большие перспективы. Адаптированная профессиональная программа подготовки специалистов среднего звена является одной из форм инклюзивного образования. Это дает нам надежду, что каждый ребенок с ограниченными возможностями здоровья сможет реализовать право на получение качественного образования, адаптированного к его возможностям и потребностям, найти свое место в жизни и реализовать свой жизненный шанс и потенциал.

Необходимо помнить, что инклюзивное образование, которое мы строим – динамически развивающийся процесс и важно понимать, что сделанное сейчас станет ресурсом для решения задач, которые мы поставим в будущем.

Программа подготовки специалистов среднего звена рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК механико-технологических дисциплин
Протокол № 1 от 30 августа 2016 года
Председатель ЦМК _____ Чернова Д.А.