

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**АДАптированная рабочая программа
Производственной практики профессионального
модуля**

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск – Камчатский
2023г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
протокол №
от «11» мая 2023 г.
Председатель И.С. И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. О.Н. Толоконникова
от «11» мая 2023 г.

Адаптированная рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик:

Петрова Оксана Леонидовна, мастер производственного обучения КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Лужникова О.И. мастер производственного обучения КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

п/п	СОДЕРЖАНИЕ	СТР
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	6
4	ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	12
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
6	ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ	14
7	ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	

Область применения программы

Адаптированная рабочая программа производственной практики является частью адаптированной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии и разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей на основе Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 20 апреля 2015 г. N 06-830вн), является частью адаптированной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Студент, освоивший Профессиональные модули должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Структура и содержание производственной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПП. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд, и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, Порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности 	342	

	готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		
	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	47	
	Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	4	
	Тема 2. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	7	
	Тема 3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации масляных смесей, разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации салатных заправок, разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации соуса майонеза и его производных, разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 6. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации холодных соусов разнообразного ассортимента.	8	
	Тема 7. Выполнение комплексных работ, по приготовлению и подготовке к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Использование различных технологий приготовления по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	7	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	50	
	Тема 8. Подбор производственно-технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-	7	

	гигиеническими требованиями.		
	Тема 9. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	7	
	Тема 10. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов разнообразного ассортимента	7	
	Тема 11. Выполнение комплексных работ с соблюдением температурного и временного режимов подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента	7	
	Тема 12. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации закусочных и банкетных бутербродов разнообразного ассортимента. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	8	
	Тема 13. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 14. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных банкетных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	7	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	50	
	Тема 15. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	7	
	Тема 16. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 17. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента.	8	

	Тема 18. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации <u>винегретов</u> разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 19. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации <u>салатов мясных</u> разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 20. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации <u>рыбных салатов</u> разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 21. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента. Использование различных технологий приготовления салатов согласно меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	7	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	79	
	Тема 22. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию холодных блюд разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	8	
	Тема 23. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из рыбы разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 24. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из соленой рыбы разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 25. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных заливных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 26. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 27. Выполнение комплексных работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 28. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из <u>нерыбного водного сырья</u> разнообразного ассортимента.	8	
	Тема 29. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и	7	

	подготовке к реализации холодных желированных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
	Тема 30. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 31. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 32. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок согласно меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	7	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	116	
	Тема 33. Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию холодных блюд разнообразного ассортимента. Выбор контейнеров, упаковочных материалов. Порционирование (комплектование) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	8	
	Тема 34. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из мяса разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 35. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 36. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд и закусок из мяса разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 37. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных желированных блюд из мяса разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 38. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента.	8	
	Тема 39. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных фаршированных мясных блюд разнообразного ассортимента.	7	

	Тема 40. Выполнение комплексных работ, по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд и закусок из мяса разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 41. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных закусок из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 42. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 43. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных фаршированных блюд домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	8	
	Тема 44. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных железированных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	7	
	Тема 45. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок согласно меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов	7	
	Тема 46. Выполнение комплексных работ по обеспечению условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	7	
	Тема 47. Выполнение комплексных работ по оцениванию качества, безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенические требования, точность порционирования, условия хранения на раздаче и т.д.) Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд и закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию	7	
	Тема 48. Дифференцированный зачет	8	
	Итого III	342	

Формы итоговой аттестации.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Термомикс
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Тестораскаточная машина;
13. Планетарный миксер;
14. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
15. Мясорубка;
16. Слайсер;
17. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
18. Машина для вакуумной упаковки;
19. Стол производственный с моечной ванной;
20. Производственные столы.
21. Стеллаж для посуды.
22. Стеллаж для посуды.
 - ✓ - мусат для заточки ножей.
 - ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
 - ✓ ножи поварской тройки;
 - ✓ Набор инструментов для карвинга;
 - ✓ щипцы универсальные;
 - ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
 - ✓ венчик;
 - ✓ ложки;
 - ✓ мерный стакан;
 - ✓ сито;
 - ✓ шенуа;
 - ✓ половник;
 - ✓ таяпка;
 - ✓ тендрайзер ручной;
 - ✓ пинцет;
 - ✓ миски из нержавеющей стали;
 - ✓ набор кастрюль;
 - ✓ набор сотейники;
 - ✓ набор сковород;

- ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ✓ корзины для отходов;
- ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
- ✓ пергамент, фольга;
- ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
- ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- ✓ перчатки силиконовые.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Перечень рекомендуемых учебных изданий:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865>

ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в колледже лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

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

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них

(наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Для организации и проведения промежуточной аттестации допускается использование возможностей электронной информационно-образовательной среды колледжа.

Организация практической подготовки для обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья на основании рекомендаций МСЭ, включенных в ИПРА, заключений ПМПК, рекомендаций ППС определяющих степень способности к трудовой деятельности, при наличии заявления обучающегося (законного представителя) о необходимости предоставления специальных условий обучения с приложением документов, подтверждающих наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (за исключением случаев, когда документы находятся в распоряжении профессиональной образовательной организации).

Специальные (особые) условия могут включать:

1) установление индивидуального графика и сроков прохождения практической подготовки;

2) проведение практической подготовки в отдельной инклюзивной группе или совместно с обучающимися, не имеющими ограничений здоровья, если это не создает трудностей при прохождении практической подготовки;

3) присутствие по месту прохождения практической подготовки ассистента, квалификация которого позволяет оказывать обучающемуся необходимую техническую и иную помощь (в т.ч. помощь в передвижении, знакомстве с учебными материалами, оформлении задания, коммуникациях с руководителями практической подготовки и др.) с учетом индивидуальных особенностей обучающегося;

4) создание специальных рабочих мест (при необходимости) с учетом характера выполняемых трудовых функций и ограничений здоровья в соответствии с Приказом Минтруда России №685н от 19 ноября 2013 г. «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

5) использование адаптированных методов обучения и воспитания, специальных учебных пособий и дидактических материалов, в том числе

специальных мультимедийных печатных средств совместно с оборудованием индивидуального и коллективного использования основанных на оптическом сканировании;

б) создание специальных условий для прохождения промежуточной аттестации по результатам практической подготовки и др.

Для прохождения практической подготовки обучающемуся создаются специальные производственные условия: сокращенный рабочий день, дополнительные перерывы в работе, соответствующие санитарно-гигиенические условия, рабочее место оснащается специальными техническими средствами и пр.

Для инвалидов и/или лиц с ОВЗ форма проведения практической подготовки устанавливается профессиональной образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Практическая подготовка обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ может проводиться на предприятиях либо в ПОО (в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных хозяйствах, учебно-опытных участках, полигонах, ресурсных центрах и других вспомогательных объектах образовательного учреждения).

Место практической подготовки может быть выбрано обучающимся самостоятельно при условии соответствия базы практической подготовки требованиям, обеспечивающим выполнение программы в полном объеме.

При выборе места прохождения практической подготовки учитываются аспекты безбарьерной среды базы, материально-технические условия для посещения обучающимися с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, возможность обеспечения безопасных условий прохождения практической подготовки обучающимся, отвечающим санитарным правилам и требованиям охраны труда.

Промежуточная аттестация обучающегося с инвалидностью и/или лица с ОВЗ по итогам практической подготовки проводится в форме, адаптированной к ограничениям его здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на защите отчета по практике.

В ходе проведения промежуточной аттестации практической подготовки предусмотрено: предоставление обучающимся печатных и/или электронных материалов в формах, разработанных в соответствии с ограничениями здоровья; использование индивидуальных средств и устройств, которые позволяют адаптировать материалы, а также осуществлять прием и передачу информации; увеличение продолжительности проведения аттестации; присутствие ассистента и оказание им помощи обучающемуся с инвалидностью и/или лица с ограниченными возможностями здоровья.