Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И. Ляшок
«01» сентября 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

2026 г.

Согласовано:
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от «28» августа2026 г.
/ О.С. Маслакова/

Согласовано:
заведующий филиалом
/Семакова Ю.И./
«28» августа2026 г.

Программа учебной дисциплины ОП01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии среднего профессионального образования 16675 Повар.

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом.

(Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148)

Разработчик: Трофимова Марина Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**7**
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**11**
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**12**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с профстандартом по профессии 16675 Повар.

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности профессии 16675 Повар.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК, ПК:

ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 1.2	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК.1.3.	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 2.2	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК.2.3.	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими студентами.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания).

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Общие	Дисциплинарные
ОК01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-сознавать важность своей профессии для общества и личной самореализации. -уметь объяснять простыми словами социальное значение профессии повар	-понимать социальную значимость профессии повара и проявлять устойчивый интерес к обучению.
ОК02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	-планировать и распределять своё рабочее время с учётом поставленных целей	-простые правила планирования рабочего дня, последовательность выполнения заданий

руководителем		
ОК03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-анализировать собственные сильные и слабые стороны -демонстрировать способность к анализу, контролю и оценке рабочих ситуаций	-рациональная организация рабочего места -внимательность и аккуратность при выполнении заданий
ОК04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-находить нужную информацию в доступных источниках (учебные материалы, инструкции). Использовать простые способы поиска информации: спрашивать у преподавателя, обращаться к учебным пособиям и справочникам. Применять полученную информацию при организации рабочего процесса и выполнении заданий	-источники информации, необходимые для работы (инструкции, нормативные документы). Основы поиска и отбора полезной информации в профессиональной деятельности
ОК05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использовать базовые функции программ (поиск информации, просмотр инструкций) -работать с простыми приложениями для хранения и систематизации информации (таблицы) -соблюдать правила безопасности при работе с ИКТ: защита персональных данных, осторожность с электронными устройствами	-сновы работы с простыми информационно-коммуникационными технологиями (ИКТ): виды устройств и программ -применение ИКТ для поиска и хранения информации, связанной с производственной деятельностью -правила безопасного и корректного использования ИКТ на рабочем месте
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-участвовать в коллективном обсуждении задач и совместном решении производственных вопросах -слушать и воспринимать устные указания, просьбы и замечания -показывать уважение и доброжелательность -управлять своими эмоциями в трудных ситуациях и ибигать конфликтов	
ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	-анализировать данные о влиянии различных факторов (температуры, влажности, света и др.) на рост и жизнедеятельность Микроорганизмов -классифицировать основные группы микроорганизмов (бактерии, грибы, вирусы, простейшие)	-влияние условий внешней среды на микробы (температура, влажность, свет и другие факторы) -основные группы микроорганизмов
ПК1.2.Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	-определять основные характеристики бактерии, плесневых грибов, дрожжей и вирусов, микробов в природе	-распространение микробов в природе
ПК 1.3. Выполнение	-анализировать виды инфекций и	Изучение культуральных и

заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	отравлений.	морфологических признаковнекоторых микроорганизмов, вызывающих порчу блюд.
ПК 2.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	-соблюдать правила санитарии труда	-значение личной гигиены, санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде. Режим проведениямедицинских обследований работников общественного питания.
ПК2.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	-готовить растворы дезинфицирующих средств	-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации и подбор моющих и дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды
ПК 2.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-соблюдатьсанитарно-эпидемиологические требования коборудованию,инструментам,посуде, одежде	-изучение нормативной документации, регламентирующей общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

10	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Домашнее задание
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Профессионально ориентированное содержание			**20**		
Раздел 1 Микробы, микроорганизмы, инфекции.			**20**		
	Тема 1.1 Понятие о микроорганизмах	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-06 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	
1		Роль микробов в природе. История открытия и изучения микробов.	2		**Составить глоссарий** из 10–15 ключевых терминов по теме (например: микроорганизм, патоген, дезинфекция, иммунитет, санитарные нормы). Для каждого термина дать краткое определение (1–2 предложения)
2		Основные группы микрооргнизмов. Бактерии, плесневые грибы и дрожжи. Их строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Вирусы и их особенности. Физиология микробов. Состав, питание, дыхание микробов. Влияние условий внешней среды на микробы (температура, влажность, свет и другие факторы).	2		Написание доклада - Роль микробов в природе.
3		**Практическое занятие № 1** «Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории»	2		Оформить отчёт по практическому занятию №1«Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории»
		Самостоятельная работа обучающихся	0		
	Тема 1.2. Микробы в природе	***Содержание учебного материала***	8	ОК 01-06 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	
4		Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробиология мяса, рыбы, баночных консервов, молочных продуктов, пищевых жиров, овощей, плодов, зернопродуктов.	2		Составить таблицу Микробиология основных пищевых продуктов.
5		**Практическое занятие № 2 «**Основные характеристики бактерии, плесневых грибов, дрожжей и вирусов»	2		Оформить отчёт по практическому занятию №2 **«**Основные характеристики бактерии, плесневых грибов, дрожжей и вирусов»
6		**Практическое занятие №3 «**Влияние условий внешней среды на микроорганизмы»	2		Оформить отчёт по практическому занятию №3

					«Влияние условий внешней среды на микроорганизмы»
7		**Практическое занятие 4 «**Оценка пищевой ценности продуктов питания. Расчет энергетической ценности продуктов питания»	2		Оформить отчёт по практическому занятию №4 «Оценка пищевой ценности продуктов питания. Расчет энергетической ценности продуктов питания»
		Самостоятельная работа обучающегося	-		
	Тема1. 3. Пищевые инфекции и отравления	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01-06 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	
8		**Практическое занятие №5 «** Причины возникновения и меры профилактики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и глистных заболеваний»	2		Оформить отчёт по практическому занятию №5 **«** Причины возникновения и меры профилактики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и глистных заболеваний»
9		**Практическое занятие №6 «**Решение ситуационных задач»	2		Оформить отчёт по практическому занятию №6 «Решение ситуационных задач»
10		**Практическое занятие №7 «** Изучение культуральных и морфологических признаков некоторых микроорганизмов, вызывающих порчу блюд»	2		Оформить отчёт по практическому занятию №7 **«** Изучение культуральных и морфологических признаков некоторых микроорганизмов, вызывающих порчу блюд»
		Самостоятельная работа обучающегося			
Профессионально ориентированное содержание					
Раздел 2 Дезинфекция, санитария и гигиена			**16**	ОК 01-06 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	
	Тема 2.1. Гигиена и санитария труда.	**Содержание учебного материала**	**2**		
11		**Практическое занятие №8 «** Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Недопустимые инфекционные заболевания у персонала предприятий сферы индустрии питания. Значение личной гигиены, санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде. Режим проведения медицинских обследований работников общественного питания»	2		Оформить отчёт по практическому занятию №8 **«** Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Недопустимые инфекционные заболевания у персонала предприятий сферы индустрии питания. Значение личной гигиены, санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде. Режим проведения медицинских обследований работников общественного питания»
12		**Самостоятельная работа обучающихся**	-		
	Тема 2.2. Дезинфекция и дезинфицирующи е средства.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01-06 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	
		Антисептические и дезинфицирующие средства	**2**		Составить таблицу сравнений антисептических дезинфицирующих средств
13		**Практическое занятие №9 «** Способы приготовления дезинфицирующих средств»	2		Оформить отчёт по практическому занятию № 9 **«** Способы приготовления дезинфицирующих средств»

14		**Практическое занятие №10 «**Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации и подбор моющих и дезинфицирующих средствдля санитарной обработки и мытья посуды»	2		Оформить отчёт по практическому занятию №10 **«**Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации и подбор моющих и дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды»
15		**Практическое занятие № 11 «** Способы борьбы с грызунами на пищевом предприятии»	2		Оформить отчёт по практическому занятию №11«Способы борьбы с грызунами на пищевом предприятии»
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 2.3 Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-06 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	
16		Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой продукции.	2		Составить сравнительную таблицу по 4-м продуктам (мука, крахмал, молоко, яйца). Для каждого указать: типичную микрофлору (основные группы микроорганизмов); ключевые причины порчи (физико-химические факторы); типичные виды порчи (признаки, процессы); способы предотвращения (хранение, обработка).
17		**Практическое занятие № 12 «** Изучение нормативной документации, регламентирующей санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	2		Оформить отчёт по практическому занятию №12 **«** Изучение нормативной документации, регламентирующей санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»
18		**Самостоятельная работа обучающихся** **Реферат на тему:** «Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно эпидемиологическое законодательство»	2		
Итоговая аттестация (дифференцированный зачёт)			-		
Самостоятельная работа			2		
Всего часов:			**36**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»
Технические средства обучения:

- компьютер;
- меловая доска;
- Мультимедийный комплекс;
- контрольно- измерительные приборы.

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 235 с. — (Профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
2.СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
3.СанПиН 2.3.2.1280-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиНу 2.3.2.1078-01»
4.СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
5.СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
6.СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
7.СП 2.3.6.1254-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01.»
8.СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
9.СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
10.СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
11.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ

3.2.3Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/565564

3. Леонова, И. Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18297-2. — Текст: электронный // Образовательная

https://urait.ru/bcode/562041

платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/563242
2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Режим доступа: http://rospotrebnadzor.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Усвоенные знания: классификация, основных технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной продукции; способы организации рабочих мест повара, в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания Освоенные умения: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	*На диф.зачете* слушатели получают оценки: Оценка 5(отлично): слушатели должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Оценка 4(хорошо): Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал Оценка 3 (удовлетворительно): Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы. Оценка 2(неудовлетворительно): Ставится, если обучающийся имеет разрозненные бессистемные знания, искажает смысл основных понятий, неверно отвечает на вопросы. *Тестирование:* Оценка 5(отлично): 100-80% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 79-69%% правильных ответов Оценка 3 (удовлетворительно): 68-50%% правильных ответов Оценка 2(неудовлетворительно): менее 50 % правильных ответов Практическое и лабораторное задание **Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. слушатели работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена слушатели в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется слушатели при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. слушатели показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные слушатели, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.	Промежуточная аттестация Тест Практические задания

Для осуществления мероприятий промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких студентов и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем с учетом индивидуальных особенностей обучающихся в процессе проведения устного и письменного опроса, проверки ведения тетрадей, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.