





Согласовано  
на заседании цикловой комиссии  
протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

 / Дудин Ю. А. /

Утверждаю  
заместитель директора по НМР

  
Добышева О. В.  
«01» сентября 2022 г.

Программа профессионального модуля ПМ.02 «Хранение продукции растениеводства» адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья 17542 Рабочий плодоовощного хранилища.

Программа разработана основе профессионального стандарта «Мастер растениеводства» Приказ Минтруда России от 17.06.2019 N 408н "Об утверждении профессионального стандарта "Мастер растениеводства" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2019 N 55229).

Автор: Истомина Елена Анатольевна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                 | <b>5</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>                     | <b>10</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | <b>10</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.02 «Хранение продукции растениеводства»

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД 2: Хранение продукции растениеводства и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код   | Наименование общих компетенций   |
|-------|--|
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес  |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем   |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач  |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами   |
| ОК 7. | Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности   |

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| ВД 2    | Хранение продукции растениеводства  |
| ПК 2.1. | Выбирать и реализовывать технологию хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства |
| ПК 2.2. | Контролировать состояние продукции растениеводства и сырья в период хранения.                                 |

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | - выбора технологии хранения в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;<br>- анализа условий хранения продукции растениеводства;<br>- определения качества продукции растениеводства при хранении.      |
| уметь                   | - определять способы и методы хранения продукции растениеводства;<br>- классификации типов хранилищ;<br>- составлять план размещения продукции;<br>- соблюдать сроки и режимы хранения.                                |
| знать                   | - технология хранения продукции растениеводства;<br>- устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения продукции;<br>- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства. |

### 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 632, из них на освоение МДК 246 часов - самостоятельная работа 82 часа, практических занятий - 90 часов;

на практики – 386 часов, в том числе учебную - 170 часов и производственную - 216 часов

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                         | Суммарный объем нагрузки, час. | Объем профессионального модуля, ак. час.              |             |          |            |                  |                        |
|---|--|--------------------------------|---|-------------|----------|------------|------------------|------------------------|
|   |  |                                | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |             |          |            |                  | Самостоятельная работа |
|   |  |                                | Обучение по МДК                                       |             |          | Практики   |                  |                        |
|   |  |                                | Всего   | В том числе |          | Учебная    | Производственная |                        |
| Лабораторных и практических занятий     | Курсовых работ (проектов)  |                                |   |             |          |            |                  |                        |
| 1                                       | 2  | 3                              | 4   | 5           | 6        | 7          | 8                | 9                      |
| ПК 2.1-2.2.<br>ОК 1-6                   | МДК.02.01<br>Технология хранения продукции плодородства и овощеводства | 246                            | 164   | 90          | -        | -          | -                | 82                     |
|   | УП.02 Учебная практика   | 170                            | -   | -           | -        | 170        | -                | -                      |
|   | ПП.02 Производственная практика  | 216                            | -   | -           | -        | -          | 216              | -                      |
|   | <b>Всего:</b>  | <b>632</b>                     | <b>164</b>  | <b>90</b>   | <b>-</b> | <b>170</b> | <b>216</b>       | <b>82</b>              |

### 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)    | Объем в часах |
|---|--|---------------|
| 1   | 2  | 3             |
| <b>ПМ.02. Хранение продукции растениеводства</b>  |  | <b>632</b>    |
| <b>МДК.02.01. Технология хранения продукции плодородства и овощеводства</b>   |  | <b>246</b>    |
| <b>Тема 1.1. Общие принципы хранения продукции плодородства и овощеводства</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>14</b>     |
|   | 1. Значение продукции плодородства и овощеводства и пищевых веществ в питании человека.  |               |
|   | 2. Химический состав и пищевая ценность продукции плодородства и овощеводства  |               |
|   | 3. Особенности продукции плодородства и овощеводства как объектов хранения. Лёжкость.  |               |
|   | 4. Принципы хранения.  |               |
|   | 5. Основные факторы, влияющие на качество и сохранность продукции плодородства и овощеводства при хранении.  |               |
|   | 6. Причины порчи продукции плодородства и овощеводства при её хранении. Физиологические заболевания картофеля, овощей, плодов и ягод при хранении. |               |
|   | 7. Повышение устойчивости продукции плодородства и овощеводства при хранении.  |               |
|   | <b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>-</b>      |
| <b>Тема 1.2. Требования к качеству продукции плодородства и овощеводства, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки</b> | <b>Содержание</b>  | <b>10</b>     |
|   | 1. Показатели качества продукции плодородства и овощеводства.  |               |
|   | 2. Виды потерь продукции плодородства и овощеводства и борьба с ними.  |               |
|   | 3. Факторы, влияющие на сохранность продукции плодородства и овощеводства.   |               |
|   | 4. Повышение качества продукции плодородства и овощеводства  |               |

|  |   |     |
|--|---|-----|
|  | 5.Повышение качества продукции плодородства и овощеводства  |     |
|  | <b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>   | -   |
| <b>Тема 1.3. Технология хранения продукции плодородства и овощеводства</b>                           | <b>Содержание</b>   | 138 |
|  | 1. Виды и типы хранилищ. Требования, предъявляемые к хранилищам.  |     |
|  | 2. Классификация основных типов хранилищ. Назначение и комплектность используемого инвентаря  |     |
|  | 3. Способы очистки помещений от растительных остатков.  |     |
|  | 4.Правила охраны труда при проведении сельскохозяйственных работ. Правила использования средств индивидуальной защиты   |     |
|  | 5. Полевые способы хранения. Бурты и траншеи. Назначение и комплектность используемого инвентаря. Способы очистки помещений от растительных остатков.                       |     |
|  | 6. Хранение овощной продукции и картофеля в стационарных хранилищах. Назначение и комплектность используемого инвентаря. Способы очистки помещений от растительных остатков |     |
|  | 7. Классификация холодильных установок.   |     |
|  | 8. Анализ эффективности различных способов хранения продукции растениеводства.  |     |
|  | 9. Назначение и комплектность используемого инвентаря. Способы очистки помещений от растительных остатков.  |     |
|  | 10. Особенности хранения отдельных видов продукции растениеводства: хранение картофеля.   |     |
|  | 11. Хранение столовых корнеплодов(морковь)  |     |
|  | 12. Хранение столовых корнеплодов(свекла)   |     |
|  | 13. Хранение капусты  |     |
|  | 14. Хранение лука   |     |
|  | 15. Хранение чеснока  |     |
|  | 16. Хранение плодовых овощей.   |     |
|  | 17. Хранение листовых овощей.   |     |
|  | 18. Хранение плодов (яблок)   |     |
|  | 19. Хранение плодов (слива)   |     |
|  | 20. Хранение плодов (груши)   |     |
|  | 21. Хранение ягод   |     |
|  | 22. Подготовка хранилищ к приему нового урожая.   |     |
|  | 23. Количественно-качественный учет продукции при хранении.   |     |
| 24. Правила списания потерь при хранении картофеля и плодоовощной продукции.                         |   |     |
| <b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>  | 90  |     |
| 1. <b>Практическое занятие</b> «Подготовка хранилищ к приему нового урожая: бурты и траншеи»         |   |     |
| 3. <b>Практическое занятие</b> «Подготовка хранилищ к приему нового урожая: стационарных хранилищах» |   |     |
| 4. <b>Практическое занятие</b> «Подготовка хранилищ к приему нового урожая: холодильных установок»   |   |     |
| 5. <b>Практическое занятие</b> «Хранение картофеля»  |   |     |
| 6. <b>Практическое занятие</b> «Хранение столовых корнеплодов (морковь)»                             |   |     |
| 7. <b>Практическое занятие</b> «Хранение столовых корнеплодов (свекла)»                              |   |     |
| 8. <b>Практическое занятие</b> «Хранение капусты»  |   |     |
| 9. <b>Практическое занятие</b> «Хранение лука»   |   |     |
| 10. <b>Практическое занятие</b> «Хранение чеснока»   |   |     |
| 11. <b>Практическое занятие</b> «Хранение плодовых овощей»   |   |     |
| 12. <b>Практическое занятие</b> «Хранение листовых овощей»   |   |     |
| 13. <b>Практическое занятие</b> «Хранение плодов (яблок)»  |   |     |

|   |   |    |
|---|---|----|
|   | 14. Практическое занятие «Хранение плодов (слива)»  |    |
|   | 15. Практическое занятие «Хранение плодов (груши)»  |    |
|   | 16. Практическое занятие «Хранение ягод»  |    |
|   | 17. Практическое занятие «Количественно-качественный учет продукции при хранении картофеля»               |    |
|   | 18. Практическое занятие «Количественно-качественный учет продукции при хранении капусты, лука и чеснока» |    |
|   | 19. Практическое занятие «Количественно-качественный учет продукции при хранении плодов»                  |    |
|   | 20. Практическое занятие «Количественно-качественный учет продукции при хранении ягод»                    |    |
|   | 21. Практическое занятие «Списания потерь при хранении картофеля»   |    |
|   | 22. Практическое занятие «Списания потерь при хранении моркови»   |    |
|   | 23. Практическое занятие «Списания потерь при хранении свеклы»  |    |
|   | 24. Практическое занятие «Списания потерь при хранении капусты»   |    |
|   | 25. Практическое занятие «Списания потерь при хранении лука»  |    |
|   | 26. Практическое занятие «Списания потерь при хранении чеснока»   |    |
|   | 27. Практическое занятие «Списания потерь при хранении плодовых овощей»                                   |    |
|   | 28. Практическое занятие «Списания потерь при хранении листовых овощей»                                   |    |
|   | 29. Практическое занятие «Списания потерь при хранении яблок»   |    |
|   | 30. Практическое занятие «Списания потерь при хранении слив»  |    |
|   | 31. Практическое занятие «Списания потерь при хранении груш»  |    |
|   | 32. Практическое занятие «Списания потерь при хранении ягод»  |    |
| Тематика самостоятельной учебной работы   |   | 82 |
| 1. Тема 1.1. Общие принципы хранения продукции плодового и овощеводства - законспектировать основные положения по теме. Составить схематический план конспект (контекст-схема) — конспект на основе плана, составленного из пунктов в виде вопросов, на которые нужно дать ответ  |   |    |
| 2. Тема 1.1. Общие принципы хранения продукции плодового и овощеводства – составить словарь терминов.   |   |    |
| 3. Тема 1.1. Общие принципы хранения продукции плодового и овощеводства – составить презентацию «Принципа хранения продукции растениеводства»   |   |    |
| 4. Тема 1.1. Общие принципы хранения продукции плодового и овощеводства - составить памятку «Химический состав и пищевая ценность продукции плодового и овощеводства на примере картофеля»  |   |    |
| 5. Тема 1.2. Требования к качеству продукции плодового и овощеводства, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки - законспектировать основные положения по теме. Составить схематический план конспект (контекст-схема) — конспект на основе плана, составленного из пунктов в виде вопросов, на которые нужно дать ответ |   |    |
| 6. Тема 1.2. Требования к качеству продукции плодового и овощеводства, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки – составить словарь терминов.  |   |    |
| 7. Тема 1.3. Технология хранения продукции плодового и овощеводства - законспектировать основные положения по теме. Составить схематический план конспект (контекст-схема) — конспект на основе плана, составленного из пунктов в виде вопросов, на которые нужно дать ответ  |   |    |
| 8. Тема 1.3. Технология хранения продукции плодового и овощеводства - составить словарь терминов.   |   |    |
| 9. Тема 1.3. Технология хранения продукции плодового и овощеводства - составить памятку – Правила охраны труда при проведении сельскохозяйственных работ  |   |    |
| 10. Тема 1.3. Технология хранения продукции плодового и овощеводства - составить памятку – Правила использования средств индивидуальной защиты  |   |    |
| 11. Тема 1.3. Технология хранения продукции плодового и овощеводства - составить памятку – хранение картофеля   |   |    |
| 12. Тема 1.3. Технология хранения продукции плодового и овощеводства - составить памятку – хранение корнеплодов   |   |    |
| 13. Тема 1.3. Технология хранения продукции плодового и овощеводства - составить презентацию – хранение капусты   |   |    |
| 14. Тема 1.3. Технология хранения продукции плодового и овощеводства - составить презентацию – хранение лука  |   |    |
| 15. Тема 1.3. Технология хранения продукции плодового и овощеводства - составить презентацию - хранение моркови   |   |    |
| 16. Тема 1.3. Технология хранения продукции плодового и овощеводства - составить презентацию - хранение фруктов   |   |    |
| 17. Тема 1.3. Технология хранения продукции плодового и овощеводства - составить презентацию - хранение ягод  |   |    |

|  |     |
|--|-----|
| <p><b>18. Тема 1.3. Технология хранения продукции плодовоовощеводства – подготовка отчетов по практической работе (1 по 45)</b></p> <p><b>Учебная практика</b><br/> Подготовка хранилищ к приему нового урожая: бурты и траншеи.<br/> Подготовка хранилищ к приему нового урожая: стационарных хранилищах.<br/> Подготовка хранилищ к приему нового урожая: холодильных установок.<br/> Хранение картофеля.<br/> Хранение столовых корнеплодов (морковь, свекла).<br/> Хранение капусты.<br/> Хранение лука.<br/> Хранение чеснока.<br/> Хранение плодовых овощей.<br/> Хранение листовых овощей.<br/> Хранение плодов (яблок, груш).<br/> Хранение ягод.<br/> Количественно-качественный учет продукции при хранении картофеля.<br/> Количественно-качественный учет продукции при хранении капусты, лука и чеснока.<br/> Количественно-качественный учет продукции при хранении плодов.<br/> Количественно-качественный учет продукции при хранении ягод.<br/> Списание потерь при хранении картофеля.<br/> Списание потерь при хранении моркови.<br/> Списание потерь при хранении свеклы.<br/> Списание потерь при хранении капусты.<br/> Списание потерь при хранении лука.<br/> Списание потерь при хранении чеснока.<br/> Списание потерь при хранении плодовых овощей.<br/> Списание потерь при хранении листовых овощей.<br/> Списание потерь при хранении яблок.<br/> Списание потерь при хранении слив.<br/> Списание потерь при хранении груш.<br/> Списание потерь при хранении ягод.</p> | 170 |
| <p><b>Производственная практика</b><br/> Подготовка хранилищ к приему нового урожая: бурты и траншеи.<br/> Подготовка хранилищ к приему нового урожая: стационарных хранилищах.<br/> Подготовка хранилищ к приему нового урожая: холодильных установок.<br/> Хранение картофеля.<br/> Хранение столовых корнеплодов (морковь, свекла).<br/> Хранение капусты.<br/> Хранение лука.<br/> Хранение чеснока.<br/> Хранение плодовых овощей.<br/> Хранение листовых овощей.<br/> Хранение плодов (яблок, груш).<br/> Хранение ягод.<br/> Количественно-качественный учет продукции при хранении картофеля.</p>  | 216 |



|  |            |
|--|------------|
| Количественно-качественный учет продукции при хранении капусты, лука и чеснока.                                      |            |
| Количественно-качественный учет продукции при хранении плодов.   |            |
| Количественно-качественный учет продукции при хранении ягод.   |            |
| Списание потерь при хранении картофеля.  |            |
| Списание потерь при хранении моркови.  |            |
| Списание потерь при хранении свеклы.   |            |
| Списание потерь при хранении капусты.  |            |
| Списание потерь при хранении лука.   |            |
| Списание потерь при хранении чеснока.  |            |
| Списание потерь при хранении плодовых овощей.  |            |
| Списание потерь при хранении листовых овощей.  |            |
| Списание потерь при хранении яблок.  |            |
| Списание потерь при хранении слив.   |            |
| Списание потерь при хранении груш.   |            |
| Списание потерь при хранении ягод.   |            |
| <b>Курсовой проект (работа) не предусмотрен учебным планом</b>   | -          |
| <b>Обязательные аудиторские учебные занятия по курсовому проекту (работе) - не предусмотрено учебным планом</b>      | -          |
| <b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) – не предусмотрено учебным планом</b> | -          |
| <b>Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>                          | -          |
| <b>Всего</b>   | <b>632</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет Ботаники и агрономии, оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, студентов, комплект учебно-методической документации, техническими средствами: ноутбук.

Лаборатории Информатики и ЭВМ оснащённой: автоматизированным рабочим местом преподавателя, автоматизированным рабочим местом обучающихся, локальной сетью, экраном, проектором, Microsoft Office.

Учебно-производственное хозяйство, оснащенное помещением постоянного хранилища продукции плодового и растениеводства.

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 имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. — (Профессиональное образование).

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Медведева З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2022. – 340 с. Режим доступа: <http://etc.nsau.edu.ru/>

##### **3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)**

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                  | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|---|--|--|
| ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологию хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства | 1. Выбор технологии хранения в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья.<br>2. Определение способов и методов хранения продукции растениеводства.<br>3. Умение классификации типов хранилищ;<br>4. Составление плана размещения продукции. | Экспертное наблюдение выполнения практических работ<br>Тестирование<br>Экзамен<br>квалификационный |
| ПК2.2. Контролировать состояние продукции растениеводства и сырья в период хранения                                   | 1. Анализ условий хранения продукции растениеводства<br>2. Определение качества продукции растениеводства при хранении<br>3. Соблюдение сроков и режимов хранения.   | Экспертное наблюдение выполнения практических работ<br>Тестирование<br>Экзамен<br>квалификационный |

|  |  |   |
|--|--|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес  | Понимание сущности и социальную значимость будущей профессии, проявление ней устойчивый интерес  | Экспертное наблюдение выполнения практических работ               |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем   | Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем  | Наблюдение  |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы | Наблюдение<br>Экспертное наблюдение выполнения практических работ |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач  | Осуществление поиска необходимой информации, для эффективного выполнения профессиональных задач  | Наблюдение  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности   | Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | Наблюдение  |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами   | Работа в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами   | Наблюдение  |
| ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности   | Организация собственной деятельности с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности  | Экспертное наблюдение выполнения практических работ               |

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся 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.