

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


Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»

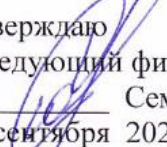
С.И.Ляшок
01 сентября 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
Холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

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

 / О.С. Маслакова

Утверждаю
Заведующий филиала

Семакова Ю.И.
01 сентября 2022 г.

Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента программы производственного обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья 16675Повар.

Автор: Маслакова Ольга Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 .

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 836 часов

Из них на освоение МДК 188 часов

В том числе, самостоятельная работа -73 часа

на практики, в том числе учебную 170 часов

и производственную 468 часов

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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	Промежуточная аттестация
			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	10
ОК 1-6 ПК 2.1-2.3	МДК.02.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	188	188	120	-	-	-	-	-
ОК 1-6 ПК 2.1-2.3	Учебная практика	180			-	180	-	-	-
ОК 1-6 ПК 2.1-2.3	Производственная практика (по профилю специальности)	468					468	-	-
	Всего:	836		120	-	180	468	-	

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 работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		836
МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		188
Тема 1.1. Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод	Содержание	64
	1. Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод.	22
	2. Семечковые плоды. Косточковые плоды.	
	3. Субтропические плоды. Тропические плоды	
	4. Экзотические плоды. Ягоды. Орехоплодные	
	5. Ассортимент, товароведная характеристика переработанных плодов, ягод	
	6. Сушеные плоды и ягоды	
	7. Быстрозамороженные плоды и ягоды. Консервы плодово-ягодные	
	8. Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара желирующих веществ, вкусовых продуктов	
	9. Вкусовые продукты	
	10. Крахмал, желирующие вещества	
	11. Мука пшеничная. Сахар, мед	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	42
	1. Обработка, требование к качеству семечковых плодов	42
	2. Обработка, требование к качеству косточковых плодов	
	3. Обработка, требование к качеству субтропических плодов	
	4. Обработка, требование к качеству цитрусовых плодов. Условия и сроки хранения.	
	5. Обработка, требование к качеству граната.	
	6. Обработка, требование к качеству тропических плодов. Условия и сроки хранения	
	7. Обработка, требование к качеству бананов. Условия и сроки хранения.	
	8. Обработка, требование к качеству манго. Условия и сроки хранения	

	9.	Обработка, требование к качеству экзотических плодов. Условия и сроки хранения	
	10.	Обработка, требование к качеству киви, личи. Условия и сроки хранения	
	11.	Обработка, требование к качеству ягод. Условия и сроки хранения	
	12.	Обработка, требование к качеству винограда, смородины. Клубники, дикорастущих ягод. Условия и сроки хранения	
	13.	Обработка, требование к качеству орехоплодных. Условия и сроки хранения	
	14.	Обработка, требование к качеству орехоплодных. Условия и сроки хранения	
	15.	Сушка плодов и ягод.	
	16.	Быстрое замораживание плодов и ягод	
	17.	Консервирование плодов и ягод	
	18.	Кулинарное использование сахара и меда натурального	
	19.	Кулинарное использование агар-агара, желатина, крахмала	
	20.	Использование пшеничной муки в десертах	
	21.	Кулинарное использование чая, кофе, какао порошка, шоколада	
Тема 1.2. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков	Содержание		68
	1.	Общие сведения оснащения, процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков	24
	2.	Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков	
	3.	Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	
	4.	Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков	
	5.	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод. Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод	
	6.	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных замороженных плодов, ягод	
	7.	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков	
	8.	Организация работы и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков	
	9.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов	

10.	Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков молочных коктейлей	
11.	Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления железированных сладких блюд: киселей желе, муссов, самбуков, кремов перфе, приготовления молочных, фруктовых напитков молочных коктейлей	
12.	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления железированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов	
В том числе, практических занятий и лабораторных работ		44
1.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд мороженого, парфе	44
2.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд мороженого, парфе	
3.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд	
4.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд	
5.	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха	
6.	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха	
7.	Виды технологического оборудования холодного цеха	
8.	Механическое оборудование	
9.	Холодильное оборудование	
10.	Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд	
11.	Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд	
12.	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков	
13.	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков	
14.	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте	

	15.	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте	
	16.	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш запекания пудинга, суфле, шарлотки	
	17.	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков	
	18.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования сладких блюд	
	19.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования сладких блюд	
	20.	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков	
	21.	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха	
	22.	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха	
Тема 1.3. Приготовление сладких блюд	Содержание		28
	1.	Классификация и ассортимент сладких блюд	10
	2.	Подготовка сырья и продуктов	
	3.	Оценка качества сырья и продуктов	
	4.	Подготовка свежих плодов и ягод	
	5.	Подготовка консервированных, свежемороженых сушеных плодов и ягод	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		18
	1.	Подготовка желирующих веществ	18
	2.	Подготовка сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов	
	3.	Подготовка шоколада	
	4.	Приготовление холодных сладких блюд	
	5.	Натуральные фрукты и ягоды	
	6.	Компоты и фрукты в сиропе	
	7.	Желированные сладкие блюда	
	8.	Мороженое	
	9.	Приготовление горячих сладких блюд	
Тема 1.4. Приготовление холодных и горячих напитков	Содержание		14
	1.	Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		12

	1.	Приготовление холодных напитков	12
	2.	Приготовление холодных напитков	
	3.	Приготовление холодных напитков	
	4.	Приготовление горячих напитков	
	5.	Приготовление горячих напитков	
	6.	Приготовление горячих напитков	
Тема 1.5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков	Содержание		2
	1.	Оценка качества готовых сладких блюд и напитков	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		0
Тема 1.6. Сервировка и подача сладких блюд и напитков	Содержание		12
	1.	Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков	8
	2.	Особенности подачи некоторых холодных сладких блюд	
	3.	Особенности подачи горячих напитков	
	4.	Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		4
	1.	Особенности подачи некоторых горячих сладких блюд	4
2.	Особенности подачи холодных напитков		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК.02.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			73
1. Реферат «Свежие плоды и ягоды»;			
2. Реферат «Субтропические и тропические плоды»;			
3. Реферат «Экзотические плоды»;			
4. Презентация «Орехоплодные»			
5. Реферат «Мука, сахар, мед, желирующие вещества, вкусовые продукты»;			
6. Реферат «Сладкие блюда» «Компот», «Кисель»;			
7. Реферат «Сладкие напитки»;			
8. Реферат «Мороженое, парфе»;			
9. Реферат «Холодильное оборудование»;			
10. Реферат «Фрукты жаренные в тесте»;			
11. Реферат «Свежие ягоды»;			
12. Реферат «Шоколад»;			
13. Презентация «Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков».			
Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			170
Виды работ			
1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков			
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков			
3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			

<ul style="list-style-type: none"> 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента 	
<p>Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации хранению холодных и горячих десертов, напитков. 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков. 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента. 	468

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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.

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, оснащенная:

Технологическим оборудованием:

- универсальный привод;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- слайсер;
- мангал;
- льдогенератор;
- дефростер;
- рыхлитель для мяса;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;
- опалочный шкаф;
- электрофритюрница;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- расстоечный шкаф;
- тестомесильная машина;
- пекарский шкаф.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-изд.) учеб. пособие.-М.: «Академия», 2019.

2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б. Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2019.-176 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015№ 610 н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина.- 18-е изд., испр. и доп. - СПб. : «Лавелин Я.С.», 2019.
5. А.В.Синицына, Е.И.Соколова, Учебник «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», (3-е изд. Москва, Издательский центр «Академия»- 2019.-306с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p><u>При выполнении практических работ</u> Оценка 5 (отлично) - успешное и систематическое применение навыков, сформированное умение использовать полученные знания при овладении умениями, владении навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности. Оценка 4 (хорошо) - в целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков, обучающийся совершает незначительные ошибки, погрешности, и после замечаний может самостоятельно их исправить. Оценка 3 (удовлетворительно) - в целом успешное, но не систематическое применение навыков, при выполнении работ необходима помощь преподавателя, возможность пользоваться учебником и тетрадью, справочными таблицами и т.д. Оценка 2 (неудовлетворительно) - фрагментарные умения, навыки; обучающийся не может выполнить задание, не умеет пользоваться учебником, справочной литературой</p> <p><u>Устный ответ:</u> Оценка 5 (отлично) - обучающийся полностью раскрывает основные понятия, оперирует терминами, успешно применяет знания к данному заданию, приводит примеры. Оценка 4 (хорошо) - обучающийся раскрывает основные понятия, оперирует терминами, успешно применяет знания к данному заданию, но не может привести примеры. Оценка 3 (удовлетворительно) - раскрывает основные понятия, оперирует терминами, но не</p>	<p>Выполнение практических работ</p> <p>Выполнение самостоятельных работ</p> <p>Прохождение учебной практики</p> <p>Прохождение производственной практики</p>
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 для совершенствования профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.		
ПК.2. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места		
ПК 2.2 Подготовка		

инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	может применить знания к данной теме, привести примеры. Оценка 2 (неудовлетворительно) - фрагментарные знания.	
ПК 2.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>При выполнении самостоятельных работ Оценка 5 (отлично) - успешное и систематическое применение знаний, сформированное умение использовать полученные знания. Оценка 4 (хорошо) - в целом успешное, но содержащее не существенные пробелы применения знаний. Оценка 3 (удовлетворительно) – обучающимся необходима помощь преподавателя при выполнении работ, возможность пользоваться учебником и тетрадь, справочными таблицами и т.д. Оценка 2 (неудовлетворительно) - студенту не хватает знаний для выполнения задания, не умеет пользоваться учебником, справочной литературой.</p> <p>При выполнении теста Оценка 5 (отлично) - «15-18» правильных ответов; Оценка 4 (хорошо) - «13-14» правильных ответов; Оценка 3 (удовлетворительно) – «10-12» правильных ответов; Оценка 2 (неудовлетворительно) - менее 10 правильных ответов.</p>	

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 с помощью тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а так же выполнение 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 обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лиц с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся 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.