

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 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий
из шоколада и карамели

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

 / Яковенко С. А.

Утверждаю:
заместитель директора по ИМР

 Добышева О.В.
«01» сентября 2023 г.

Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569).

Разработчик: Яковенко Светлана Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «*Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели*» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 6</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</i>
<i>ПК 6.1.</i>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели</i>
<i>ПК 6.2</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада</i>
<i>ПК 6.3</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками:	<ul style="list-style-type: none"> – <i>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по</i> – <i>приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели;</i> – <i>паковки на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели;</i> – <i>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</i> – <i>приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента;</i> – <i>хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада;</i> – <i>приготовление изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента;</i> – <i>хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели;</i> – <i>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</i> – <i>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с</i> – <i>прилавка/раздачи.</i>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – <i>подбирать, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы;</i> – <i>подготавливать рабочее место для порционирования (комплектования);</i> – <i>создавать конфеты различными способами вне зависимости от</i> – <i>размера и характера начинки;</i>

	<ul style="list-style-type: none"> – изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи; – презентовать шоколадные изделия; – декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.; – производить конфеты нужного веса и размера; – изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.; – использовать красители при работе с шоколадом; – окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг; – изготавливать карамельные изделия, используя различные техники; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве карамельной и шоколадной продукции.
знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – ассортимент шоколада и кондитерских изделий; – воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом; – типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции; – специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров; – особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью; – технику моделирования из различных материалов; – техники и методы моделирования, формования, окрашивания.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 120,

Из них на освоение МДК – 40 часов,

в том числе, самостоятельная работа – 2 часа,

на практику учебную - 72 часа, экзамен по модулю – 6 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	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	
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 01 – ОК 07, ОК 09-11	Раздел 1. Организация приготовления, приготовление, хранение и подготовка к реализации изделий из шоколада	28	26	18	-	-	-	2	-
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 01 – ОК 07, ОК 09-11	Раздел 2. Организация приготовления, приготовление, хранение и подготовка к реализации изделий из карамели	14	8	6	-	-	-	-	6
ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 01 – ОК 07, ОК 09-11	УП.06 Учебная практика	72				72	-	-	-
	ПП.06 Производственная практика	-				-	-	-	-
	Экзамен по модулю	6	-	-	-	-	-	-	6
	Всего:	120	34	24	-	72	-	2	12

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
МДК. 06.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели		
Раздел 1. Организация приготовления, приготовление, хранение и подготовка к реализации изделий из шоколада		28
Тема 1.1 <i>Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка</i>	Содержание	8
	1. Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка. Подготовка сырья к производству. Первичная обработка какао-бобов: очистка и сортировка, термическая обработка, дробление. Выход какао-крупки. Использование какао-веллы. Приготовление какао тертого. Выход какао тертого, его хранение. Способы обработки какао-крупки и какао тертого для производства какао-порошка. Выход какао-масла. Технологическая схема производства какао-порошка. Условия и сроки хранения. ГОСТ на какао-порошок. Технологическая схема и режимы приготовления шоколадных масс: составление рецептур, смешивание, вальцевание, разводка и гомогенизация шоколадных масс. Использование разжижителей. Конширование шоколадных масс, режим обработки и изменения, происходящие при коншировании. Особенности в изготовлении белого шоколада. Подготовка шоколадных масс к формованию. Отливка плиточного шоколада.	2
	2. Режим и технологическое значение темперирования. Режим охлаждения шоколада. Виды брака. Сахарное и жировое поседение шоколада. Причины возникновения.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическое занятие № 1 «Составление схемы производства шоколада»	2
Практическое занятие № 2 «Составление таблицы видов браков шоколада»	2	
Тема 1.2 <i>Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада</i>	Содержание	6
	1. Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из шоколада Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления изделий и скульптур из шоколада. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения изделий и скульптур из шоколада Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий и скульптур из шоколада. Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления изделий и скульптур из шоколада Актуальные направления в изготовлении изделий и скульптур из шоколада.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	4
	Практическое занятие № 3 «Создание эскиза шоколадной скульптуры из трех видов шоколада на заданную тему, укажите размеры и выход изделия».	4
Тема 1.3 <i>Технология приготовления конфет</i>	Содержание	12
	1. Технология приготовления конфет нарезным способом, корпусных конфет. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет. Глазирование конфет шоколадом Способы и правила темперирования различных видов шоколада. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Принципы и приемы приготовления нарезных и корпусных конфет, глазирование шоколадом и презентация готовых изделий. Требования к безопасности хранения конфет	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	10
Практическое занятие № 4 «Составление аппаратно-технологических схем приготовления ганаша»	2	

	Практическое занятие №5 «Составление аппаратно-технологической схем приготовления пластичного шоколада»	2
	Практическое занятие №6 «Составление технологических карт на конфеты трюфель, нарезные, корпусные»	2
	Лабораторное занятие №1 «Изготовление декора из пластичного шоколада»	4
Раздел 2. Организация приготовления, приготовление, хранение и подготовка к реализации изделий из карамели		8
Тема 2.1 Ассортимент и технологические схемы производства карамели и карамельного декора	Содержание	8
	1. Организация технологического процесса приготовления изделий и скульптур из карамели. Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления изделий и скульптур из карамели (изомальта). Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, изделий и скульптур из карамели. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий и скульптур из карамели. Актуальные направления в изготовлении изделий и скульптур из карамели (изомальта).	2
	2. Ассортимент и технологические схемы производства карамели. Основное сырье: виды, состав, свойства. Подготовка сырья к производству. Непрерывные и периодические способы приготовления карамельных сиропов, режимы приготовления, требования к качеству. Показатели качества карамельной массы. Обработка карамельной массы и формование карамели в различных технологических схемах производства; назначение каждой операции. Ресурсо- и энергосберегающие технологии производства карамели	
	3. Виды брака карамели, способы его предупреждения и устранения. Возвратные отходы и их использование	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
Практическое занятие № 7 «Составление аппаратно-технологической схемы приготовления леденцовой карамели на палочке»	2	
Лабораторное занятие №2 «Изготовление декора из изомальта (цветы, спирали, шары, жеода, пузырьковая карамель) Приготовление леденцового постамента»	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1: Выполнение компьютерной презентации «Техника выполнения украшений из шоколада»		2
Промежуточная аттестация		6
УП.01 Учебная практика Виды работ: 1. Изготовление элементов декора из шоколадной глазури 2. Изготовление элементов декора из пластичного шоколада 3. Изготовление нарезных конфет, глазированных в шоколаде 4. Изготовление корпусных конфет с железной начинкой 5. Изготовление элементов декора из изомальта с помощью заливки в формы 6. Изготовление элементов декора из изомальта с помощью лампы		72
Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО не предусмотрено)		-
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (для специальностей СПО не предусмотрено)		-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) (для специальностей СПО не предусмотрено)		-
Производственная практика (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)		-
Экзамен по модулю		6
Всего		120

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**, оснащенных 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).

Лаборатории «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

Мастерская «Кондитерское дело», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии.

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, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.- М: Издательский центр «Академия», 2020.- 384 с., [16] цв.ил.
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2021. – 412 с. - URL: Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>– (дата обращения 30.01.2017).

3.2.2.Электронные издания:

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1 // Новороссийск: Сиб.унив., 2016. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г.29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2016. – 192 с.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Текст]: федер. закон от 30мар. 1999 г. 52-ФЗ. - М.: Омега-Л, 2018. - 47 с.
4. Правила оказания услуг общественного питания [Текст]: постановление Правительства РФ от 15 авг.1997 г. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2016. – 192 с.
5. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения [Текст]: Введ.1994-21-02. – М.: Издательство стандартов, 1994. – 12с.
6. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]: Введ.1995-05-04. – М.: Издательство стандартов, 1995. – 8с.
7. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [Текст]: Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.

8. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению [Текст]: Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.
9. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу [Текст]: Введ.1997-01-01. – М.: Издательство стандартов, 1997. – 10с.
10. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу [Текст]: Введ. 1995-01-07. – М.: Книга сервис, 2006. – 84 с.

1.2.2. 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 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной
ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада	и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе (защита презентации)
ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Тестирование
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-эффективность решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; - быстрое переключение с выполнения одной задачи на другую без потери качества - четкость расстановки приоритетов, с учетом важность и срочность задач	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–результативность поиска информации из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач –четкость структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы - наблюдение за организацией работы с информацией
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	- эффективность планирования и распределения ресурсов для достижения краткосрочных и долгосрочных целей	- психологическое анкетирование

личностное развитие		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке	оценка устных ответов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	–наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	- наблюдение за организацией рабочего места
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- соответствие созданных информационных продуктов условиям задания и возможностям программного обеспечения	–наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- оценка коммуникаций
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– Использование знания по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	Тестирование

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.