

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.06 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

2023г.

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

 / Яковенко С. А.

Утверждаю
заместитель директора по УПР

 А. В. Соколов
«01» сентября 2023 г.

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

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС), от 09.12.2016 N 1569(ред. от 17.12.2020)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), рабочей программы профессионального модуля ПМ 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели

Разработчик: Михайлова Александра Анатольевна, мастер п/о

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 8 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 10 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.06 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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

1.1. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и соответствующие ему общие компетенции 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 языках. |
| 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 |
|--------|--|
| ПК 6.1 | <i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели</i> |
| ПК 6.2 | <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада</i> |
| ПК 6.3 | <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели</i> |

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по профессии.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели; – паковки на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели; – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента; – хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада; – приготовление изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента; – хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. |
| уметь | <ul style="list-style-type: none"> – подбирать, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы; – подготавливать рабочее место для порционирования (комплектования); – создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки; – 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 прохождение УП.06 Учебная практика– 72 часа

2. Структура и содержание учебной практики

2.1. Структура учебной практики

| 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 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 | ПМ 06 <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</i> УП.06 Учебная практика, часов | 72 | | | | 72 | - | - |
| | Всего: | 72 | - | - | - | 72 | - | - |

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

| Наименование тем учебной практики | Виды работ | Объем в часах |
|---|---|---------------|
| 1 | 2 | 3 |
| УП.06 Учебная практика | | 72 |
| Тема 1. Изготовление элементов декора из шоколадной глазури | Технология приготовления шоколадной глазури, темперирование. Технология приготовления декора из глазури: плоские фигуры, надписи из глазури, заливка глазурью различного формата, ажурные мотивы, мраморный рисунок. | 12 |
| Тема 2. Изготовление элементов декора из пластичного шоколада | Технология приготовления шоколада и темперирование. Технология приготовления глюкозного сиропа. Технология приготовления декора из шоколада: стружка, объемные фигуры, плоские фигуры. Бабочки различного формата. Трубочки и ленты из охлажденной сладости. Цветочные элементы и частички. Листья и цветы. | 12 |
| Тема 3. Изготовление нарезных конфет, глазированных в шоколаде | Технология приготовления ганаша, нарезные конфеты. Технология изготовления эмульсии. Технология изготовления: отсадного трюфеля, конфет с использованием силиконовых форм. | 12 |
| Тема 4. Изготовление корпусных конфет с желейной начинкой | Технология изготовления мармелада. Технология изготовления шоколадных конфет с желейной начинкой разнообразного ассортимента. | 18 |
| Тема 5. Изготовление элементов декора из изомальта с помощью заливки в формы | Технология приготовления изомальта. Колорирование изомальта. Технология приготовления разнообразных элементов из изомальта с помощью форм. | 12 |
| Тема 6. Изготовление элементов декора из изомальта с помощью лампы | Технология приготовления паутинки, стеклянный шар. Технология приготовления элементы: цветы, спирали, шары, жеода, пузырьковая карамель с использованием изомальта. Приготовление леденцов. | 6 |
| Всего часов | | 72 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Обнащение базового помещения для прохождения практики:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной
Базовое помещение оснащено для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).
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 имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

3.2.1. Печатные издания:

1. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник Академия, 2022. – 256 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 частях. Часть 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебник / Г. П. Семичева. – Москва: Академия, 2023. – 128 с.
3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: «Академия», 2020. - 192с.
4. Анфимова Н.А. «Кулинария», учебник, «Академия», 2023г.-354с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Методические рекомендации МР 2.3.0279-22 "Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям"
<https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/404379856/>
2. ГОСТ Р 51705.1:2001 (Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП) <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| <p>ПК 6.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели</p> | <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, | <p>Экспертное наблюдение выполнения заданий по практике Дифференцированный зачет. Отчет по практике.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p> | |
| <p>ПК 6.2</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада</p> | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p> | |
| <p>ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели</p> | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - отдельное использование контейнеров | |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>для органических и неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | <p>Экспертное наблюдение выполнения заданий по практике Дифференцированной зачет.</p> <p>в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение - заданий по учебной практике; |
| ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач | |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - демонстрация ответственности за принятые решения; обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) | |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик | |

| | | |
|---|---|--|
| общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; знание и использование ресурсосберегающих технологий | |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - эффективность использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | - эффективность использования документацией на государственном и иностранном языках | |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - Эффективность использование знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. | |

Оценка 5

– Студент умеет составлять технологические и калькуляционные карты самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления.

– Технологический процесс выполнен правильно, в полном объеме, обоснованно, с правильным использованием инвентаря и посуды.

Оценка 4

– Студент составляет технологические и калькуляционные карты обращаясь за помощью к студентам или преподавателю.

– Технологический процесс выполнен в соответствии с требованиями, допускаются небольшие нарушения, исправленные самим студентам или преподавателем. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем.

– При ответе на поставленные вопросы допускает несущественные ошибки.

Оценка 3

– Студент составляет технологические и калькуляционные карты с помощью студентов или преподавателя.

– Допускает неточности в приготовлении, оформлении блюд, много исправлений.

– При ответе на поставленные вопросы материал излагает в не полном объеме.

Оценка 2

– Студент нарушает технологический процесс, технику безопасности и оформления блюд.

– Не умеет составлять технологические и калькуляционные карты. Расчеты не делает.

– Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.

Рекомендации: Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить практическую работу.

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.