

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

2023 г.

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.

Согласовано:

Председатель правления ПО «Талицкое»



 О. Ю. Пономарёва

31 августа 2023 г.

М.П.

Программа производственной практики ПП.06 Производственная практика профессионального модуля ПМ.07 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы 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.07. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.

Разработчик: Михайлова Александра Анатольевна, мастер П/О

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ПМ.07. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы

1.1. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД 07. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы 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 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
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.3	Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и 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 специальности. Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения. Программа разработана в соответствии с методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и

студентов, утвержденными письмом Министерства образования и науки от 3 августа 2015 года № 08-1189.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -приготовление и подготовка к использованию, хранению полуфабрикатов; -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции; -эффективно и аккуратно работать, внимательно относиться к рабочему месту; -приготовление начинок и оформление мучных изделий. -приготовление фаршей и оформление мучных изделий.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы; работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки)); - соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности безопасно хранить все товары согласно HACCP; - применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста; - работать с различными типами оборудования; - соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности; - использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами; - создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами; - правильно производить разделку, формовку теста после его готовности; - правильно формовать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам; - применять различные техники формовки; - правильно хранить готовые изделия после выпекания; - правильно заполнять изделия начинкой; - применять различные виды техник оформления изделий.
знания	<ul style="list-style-type: none"> - важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов; - набор инструментов и оборудования, используемых при приготовлении мучных, кулинарных изделий; - причины порчи пищи; - показатели качества свежих и консервированных продуктов; - обращение с сырьём посредством технологий производства; - теплопередача в разных жарочных шкафах и пароконвектоматах; - ассортимент, характеристика и требования к мучным кулинарным изделиям; - применение вкусовых комбинаций и согласование текстур; - сырье и целесообразность применения в качестве начинки для мучных кулинарных изделий; - методы производства различных видов теста для мучных изделий, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное, слоеное и т.д. - длительность приготовления конкретного изделия до его готовности; - сырье и целесообразность применения в качестве начинки; - результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки.

**1.2. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики ПП.06
Производственная практика – 108 часа.**

2. Структура и содержание производственной практики

2.1. Структура производственной 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 7.1, ПК 7.2., ПК 7.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы ПП.06 Производственная практика, часов	108						108	-
	Всего:	108	-	-	-	-	108	-	

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем производственной практики	Виды работ	Объем в часах
1	2	3
ПП.06 Производственная практика		108
Тема 1.1 Актуальность приготовления мучных кулинарных изделий	Инструктаж ОТ Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кулинарных изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий. Приготовление полуфабрикатов. Технология приготовления, оформление и подача пельменей и хинкли разнообразного ассортимента. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий. Технология приготовления, оформление и подача вареников разнообразного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из свинины, баранины и телятины разнообразного ассортимента.	24
Тема 1.2 Организация рабочего места повара по приготовлению мучных кулинарных изделий.	Виды, назначение технологического оборудования и безопасного использования, правила ухода за ними. Технология приготовления, оформление и подача блинов и блинчиков разнообразного ассортимента. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации Технология приготовления, оформление и подача дрожжевого теста и изделий из него (Пирог, пирожки, кулебяки). Технология приготовления, оформление и подача оладий и панкейков разнообразного ассортимента.	24
Тема 1.3 Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий	Технология приготовления фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении мучных кулинарных изделий. Технология приготовления, оформление и подача мучных кулинарных изделий из слоеного теста круассаны, штрудель. Технология приготовления, оформление и подача пицца «Маринара» с морепродуктами, томатами, чесноком, а также каперсами и маслинами Технология приготовления, оформление и подача Закрытая пицца «Кальцоне» Технология приготовления, оформление и подача пицца «Четыре сыра» отличается наличием в составе четырех разных видов сыра Технология приготовления, оформление и подача Лепешки с начинками.	30

<p>Тема 1.4 Приготовление начинок и фаршей для осетинских пирогов</p>	<p>Технология приготовления, оформление и подача Давонджин — пироги с листьями черемши и осетинским сыром. Кабускаджин— пироги с измельчённой капустой и сыром Технология приготовления, оформление и подача Картофджин — пирог с картофелем и сыром Насджин— пироги с измельчённой тыквой Технология приготовления, оформление и подача Уалибах, Хабизджин — пирог круглой формы с осетинским сыром Технология приготовления, оформление и подача Артадзыхон— пирог треугольной формы с сыром. Балджин — пирог с вишнёвой начинкой. Технология приготовления, оформление и подача Фыдджин — пирог с рубленным мясом (например, говядиной) Кадьндзджин— пирог с осетинским сыром и зеленым луком</p>	<p>30</p>
<p>Всего часов</p>		<p>108</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Оснащение 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;
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 цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Аппарат для темперирования шоколада;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.
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.

Производственная практика реализуется в организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренной программой, с использованием современных технологий и оборудования.

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. А. Т. Васюковой Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебное пособие/ И.А. Самулевич. – Ростов н/Д: Феникс. 2020. – 302 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение у в условиях дуального обучения/Ж.В. Морозова, Н.В. Пушкина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. – Санкт – Петербург: Лань, 2020. – 172 с. – [URL:https://e.lanbook.com/book/151691](https://e.lanbook.com/book/151691)

3.2.3. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений СПО/Н.А. Анфимова. – 14-е изд. Стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Лутошкин Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 240 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Дифференцированный зачет. Отчёт по производственной практике
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	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- эффективность планирования и распределения ресурсов для достижения краткосрочных и долгосрочных целей	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	
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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
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	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- соответствие созданных информационных продуктов условиям задания и возможностям программного обеспечения	
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;	

	<ul style="list-style-type: none"> - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> - использование знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. 	
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; 	
ПК 7.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - экономичное расходование ингредиентов и минимизирование отходов; - соблюдение стандартов личной гигиены и норм безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания; - соответствие нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности безопасное хранение всех товаров согласно НАССР; - применение собственных знаний о влиянии сухого и жидкого сырья на производстве различных видов теста; - работа с различными типами оборудования; - соблюдение размера и веса мучных кулинарных изделий для сохранения - использование ингредиентов в соответствии с нормативными документами; - правильное производство: разделка, формовка теста после его готовности; - правильное формование мучных кулинарных изделий согласно заранее определенным формам; - применение различных техник формовки; - правильное хранение готовых изделий после выпекания; - правильное заполнение изделий начинкой; - применение различных видов техник оформления изделий. – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; 	
ПК 7.3 Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - экономичное расходование ингредиентов и минимизирование отходов; - соблюдение стандартов личной гигиены и норм безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания; - соответствие нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности безопасное хранение всех товаров согласно НАССР; - знание о влиянии сухого и жидкого сырья на производстве различных видов теста; - работа с различными типами оборудования; - использование ингредиентов в соответствии с нормативными документами; - создание продукции с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами; - правильное хранение готовых изделий после выпекания; - правильное заполнение изделий начинкой; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места; 	

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, допускается 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.