Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

 Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения

 профессия 13249 Кухонный рабочий

для лиц с нарушением интеллектуального развития

Чебоксары 2023

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева - М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022//; на основании Единого тарифного квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск № 51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание») | УТВЕРЖДЕНАПриказом №\_\_\_190\_\_от "\_19 " \_\_\_\_04\_\_\_\_2023 г. М.П. |
|  |  |

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № 8 от "18" \_\_\_\_04\_\_\_2023 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Н. Барская\_\_\_\_\_\_\_\_/

Разработчик:

Николаева П.А., преподаватель

"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| условия реализации рабочей программы учебной дисциплины | 10 |
| Контроль и оценка результатов Освоения учеб­ной дисциплины | 13 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОП ПО) по профессии 13249 Кухонный рабочий для лиц с нарушением интеллектуального развития.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения программы обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен **уметь:**

- загружать и транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару;

- включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.

- устанавливать на подносы столовые приборы.

- производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.

- производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени.

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;

- правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

- наименование оборудования, инвентаря, посуды и их назначение;

- правила обслуживания и уборки оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях общественного питания;

- правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов оборудования;

- правила первичной обработки продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить **компетенцию**:

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. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цеха.

ПК 1.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.

ПК 1.3. Выгружать продукцию из тары.

ПК 1.4. Транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару внутри цеха.

ПК 1.5. Заполнять котлы водой.

ПК 1.6. Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.

ПК 1.7. Загружать функциональную тару продукцией для внешней сети, грузить ее на транспорт.

ПК 1.8 Мыть и дезинфекцировать производственные помещения.

ПК 2.1. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.

ПК 2.2. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.

ПК 2.3. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.

ПК 2.4. Осуществлять сбор пищевых отходов.

ПК 2.5. Мыть и обрабатывать оборудование, инвентарь, кухонную и столовую посуду вручную и в посудомоечных машинах.

ПК 3.1. Производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.

ПК 3.2. Производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени.

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *124* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *124* |
| в том числе: |  |
|  лабораторные занятия | не предусмотрено |
|  практические занятия | *64* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | не предусмотрено |
| **Промежуточная аттестация: 1 семестр** **3 семестр** | **дифференцированный зачет** |
| **экзамен** |
|  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1 семестр** | **40** |  |
| **Тема 1. Общие сведения о машинах.**  | **Содержание учебного материала** | **8** | **ОК.1-ОК.4****ПК.1.1-ПК.1.8****ПК.2.1-ПК.2.5****ПК.3.1-ПК.3.2** |
| **1** | Введение. Значение технологического оборудования.  |
| **2** | Классификация оборудования по назначению, виду обрабатываемого продукта, степени автоматизации. |
| **3** | Комплектность и техническая характеристика. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. |
| **4** | Техническая документация машин. Виды и назначение. |
| **Практические занятия** | **4** |
| **1** | Практическое занятие №1 Общие правила эксплуатации машин и техника безопасности. |
| **Тема 2. Механическое оборудование.** | **Содержание учебного материала** | **12** | **ОК.1-ОК.4****ПК.1.1-ПК.1.8****ПК.2.1-ПК.2.5****ПК.3.1-ПК.3.2** |
| **1** | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин.  |
| **2** | Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. |
| **3** | Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение.  |
| **4** | Механическое оборудование для обработки овощей, фруктов, зелени. Универсальные приводы, картофелеочистительные, овощерезательные и протирочные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени. |
| **5** | Оборудование для обработки мяса, птицы и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.  |
| **6** | Дифференцированный зачет. |
| **Практические занятия** | **16** |
| **1** | Практическое занятие №2 Правила безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин. |
| **2** | Практическое занятие №3 Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, фруктов, зелени. |
| **3** | Практическое занятие №4 Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, птицы, рыбы. |
| **4** | Практическое занятие №5 Безопасное использование оборудования устранение неисправностей. |
| **2 семестр** | **48** |  |
| **Тема 3. Тепловое оборудование** | **Содержание учебного материала** | **12** | **ОК.1-ОК.4****ПК.1.1-ПК.1.8****ПК.2.1-ПК.2.5****ПК.3.1-ПК.3.2** |
| **1** | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. |
| **2** | Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство.  |
| **3** | Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство.  |
| **4** | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство.  |
| **5** | Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство.  |
| **6** | Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов |
| **Практические занятия** | **12** |
| **1** | Практическое занятие №6 Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, термомиксов, водогрейного оборудования, СВЧ-аппаратов. |
| **2** | Практическое занятие №7 Правила безопасной эксплуатации жарочного оборудования. |
| **Тема 4. Холодильное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **12** | **ОК.1-ОК.4****ПК.1.1-ПК.1.8****ПК.2.1-ПК.2.5****ПК.3.1-ПК.3.2** |
| **1** | Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования |
| **2** | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия. |
| **3** | Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.  |
| **4** | Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия. |
| **5** | Льдогенераторы. Устройство, принципы действия. |
| **6** | Дифференцированный зачет. |
| **Практические занятия** | **12** |
| **1** | Практическое занятие №8 Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.  |
| **2** | Практическое занятие №9 Правила безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. |
| **3** | Практическое занятие №10 Правила безопасной эксплуатации льдогенераторов. |
| **3 семестр** | **36** |  |
| **Тема 5. Классификация основных типов предприятий общественного питания.** | **Содержание учебного материала** |  | **ОК.1-ОК.4****ПК.1.1-ПК.1.8****ПК.2.1-ПК.2.5****ПК.3.1-ПК.3.2** |
|  **1** | Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. | **6** |
| **2** | Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, от ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг. Классы предприятий  |
| **3** | Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, чайная, шашлычная, пельменная, блинная, пирожковая, чебуречные, сосисочные, пиццерия, бистро, магазины кулинарии. |
| **Тема 6. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного производства.** | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК.1-ОК.4****ПК.1.1-ПК.1.8****ПК.2.1-ПК.2.5****ПК.3.1-ПК.3.2** |
| **1** | Принципы организации кулинарного производства. |
| **2** | Организация рабочих мест овощного цеха. |
| **3** | Организация работы мясного, рыбного цехов. |
| **4** | Организация работы горячего и холодного цехов. |
| **Практические занятия** |
| **1** | Практическое занятие №11 Схема цехов с расстановкой оборудования: овощного, мясного, рыбного, горячего и холодного. | **20** |
| **2** | Практическое занятие №12 Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания |
| **3** | Практическое занятие №13 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов |
| **4** | Практическое занятие №14 Подбор инвентаря, посуды и расходных материалов для оснащения цехов. |
| **Промежуточная аттестация** | **Экзамен** |  |  |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

*Учебный кабинет, оснащенный оборудованием*:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий (учебных таблиц, плакатов);

*техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением,

мультимедийный проектор.

**Организация рабочего места**

Под особой организацией образовательного пространства для обучающегося с нарушением интеллекта понимается создание безопасных комфортных условий, в том числе психолого-педагогических в соответствии с "ГОСТ Р 57958-2017. Национальный стандарт Российской Федерации. Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 17.11.2017 N 1776-ст).

Для инвалидов с нарушением интеллекта:

1. Помещения, мастерские, производственные участки должны быть небольших размеров для уменьшения возможности контакта с окружающими и облегчения возможности визуального наблюдения и контроля за работающими инвалидами, с оборудованными аварийными сигнализирующими устройствами рабочими местами.

1. Оборудуются ограждения движущихся механизмов, лестничных пролетов и других опасных зон; проводится остекление окон небьющимися стеклами.
2. Оборудование (станки, технические устройства) должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ использования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, использования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью, станками и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).
3. Используются эстетический дизайн и яркая окраска оборудования и мебели для активизации эмоционально-волевой сферы, положительного эмоционального настроя, концентрации и фиксации внимания.
4. Конструкция рабочего стола и сиденья должна быть трансформирующейся.
5. В технологическом процессе используются упрощенные в применении рабочие инструменты.

Для обучающихся нарушениями интеллектуального развития выделено помещение, оборудованное для психологической разгрузки.

* 1. **Информационное обеспечение**

Для реализации дисциплины библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Реализация АОП ПО профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечному фонду, формируемому по полному перечню дисциплин. Реализация АОП ПО профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивается учебно-методической литературой по всем дисциплинам. Учебники, учебные пособия при обучении лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) используются общего типа.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального и профессионального учебного цикла (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам и МДК всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел.

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения может осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

**Печатные издания и иные источники**

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов-на-Дону «Феникс 2007г.
4. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М.И. Ботов М: Изд-Центр «Академия», 2003г.

**Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru/)
	1. Кадровое обеспечение

Реализация дисциплины обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, МДК и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ПО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушением интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях, согласно плану, не реже 1 раза в 3 года.

Важным условием создания адаптированной образовательной среды является специальная подготовка педагогов, для чего педагогические работники, задействованные в реализации программы, систематически проходят курсы повышения квалификации и обучение по особенностям работы с данной категорий обучающихся, что позволяет учитывать особые образовательные потребности обучающихся с нарушением интеллекта при организации образовательного процесса, а также использовать специальные методы и приемы, позволяющие облегчить или сделать доступным для понимания учебный материал.

Кроме основных педагогических работников, к которым относятся преподаватели и мастера производственного обучения, с целью создания адаптированной образовательной среды, для обучающихся с интеллектуальными нарушениями привлекаются специалисты психолого-педагогического сопровождения, такие как педагог-психолог, социальный педагог, тьютор и т.д.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывают индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний и могут:

* Учитывать операциональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).
* Дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей.
* Использовать чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.
* Подачу учебного материала осуществлять небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.
* При предъявлении нового и закрепление изученного материала использовать вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывать дозированную помощь.
* Использовать закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторять действия для выработки умений и навыков, использовать осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке.
* Проявлять особый педагогический такт. Использовать индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.
* Использование наглядных опор: применять схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определять объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации.
* Использовать замедленный темп обучения; упрощать структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.
* Максимально опираться на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществлять дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.
* Применять на занятиях различные методы: словесный метод-рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод - показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод - выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности использовать упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагать упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, давать предельно развернутые инструкции, увеличить количество практических проб.

1. **Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| **Умения:**- загружать и транспортировать сырье, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару; - включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники. - устанавливать на подносы столовые приборы. - производить первичную обработку мяса, рыбы, птицы.- производить первичную обработку овощей, фруктов, зелени.  | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.Точность оценки, самооценки выполненияСоответствие требованиям инструкций, регламентовРациональность действий и т.д. | Текущий контрольУстный, письменный опрос, тестирование. Результаты и выполнение практического занятия по теме. Наблюдение.Промежуточная аттестация |
| **Знания:**- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; - правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.- наименование оборудования, инвентаря, посуды и их назначение; - правила обслуживания и уборки оборудования, инвентаря и посуды на предприятиях общественного питания;- правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов оборудования;- правила первичной обработки продуктов. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль: устный, письменный опрос, тестированиеПромежуточная аттестация |

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с нарушением интеллекта направлен на своевременное выявление затруднений и отставаний в обучении для внесения корректив в учебную деятельность. Текущий контроль успеваемости проводится с учетом особенностей психофизического развития и возможностей обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Текущий контроль результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий.

Промежуточная аттестация - это установление уровня достижения результатов освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик и т.д., предусмотренных АОП ПО. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающегося с нарушением интеллекта устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Оценочные средства (включая задания для самостоятельной работы, вопросы к дифференцированному зачету, экзамену) доводятся до сведения обучающегося с ОВЗ в доступной для него форме.

Все виды аттестации (текущий контроль, промежуточная аттестация) для обучающихся с ОВЗ (с нарушением интеллекта) устанавливаются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей и с обеспечением:

1) общих условий:

- допускается присутствие в аудитории ассистента (помощника), оказывающего обучающимся инвалидам и обучающимся с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание и т.п.);

* пользование необходимыми учебно-методическими и (или) техническими средствами при проведении текущего контроля успеваемости с учетом их индивидуальных особенностей;
* обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях.

2) специальных условий:

* предоставление отдельной аудитории;
* увеличение времени для подготовки ответа;
* присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
* выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;
* выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);
* использование специальных технических средств;
* предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

По личному заявлению обучающихся или родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.