

Министерство образования Оренбургской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Сельскохозяйственный техникум» г. Бугуруслана Оренбургской области



**Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд  
и закусок»**

ПО АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар

Бугуруслан, 2015 г.

Одобрено  
предметно-цикловой комиссией  
мастеров производственного обучения

Составлено в соответствии с  
Государственными требованиями к  
минимуму содержания и уровню  
подготовки выпускника по  
профессии «Повар»

Рассмотрено и согласовано на ПЦК  
Мастеров производственного обучения  
\_\_\_\_\_ С.В.Астрелина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015год

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе  
\_\_\_\_\_ А.Н.Шептухин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015год

Составитель: И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения
- Т.И.Пешкова, методист ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Содержательная экспертиза:

- А.Н.Шептухин, заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области
- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар».

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Разработчик:

И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории  
ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Рекомендована \_\_\_\_\_

Заключение № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар» в части освоения трудовых функций (ТФ):

Трудовые функции		
наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	A/01.3	3
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### Выполнять трудовые действия:

- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара (A/02.3);
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара (A/02.3);
- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара (A/02.3);
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (A/02.3);
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (A/02.3);
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (A/02.3);

#### уметь:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (A/02.3);
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (A/02.3);
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (A/02.3);

#### знать:

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/01.3);
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);

- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий(А/02.3);
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству(А/02.3);
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям(А/02.3);

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – 310 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;
  - самостоятельной работы обучающегося – 45 часов;
- учебной и производственной практики – 175 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе трудовыми функциями и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
А/02.3	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
А/02.3	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
А/02.3	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
А/02.3	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
А/02.3	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
А/02.3	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
А/02.3	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Коды трудовых функций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
A/02.3	<b>Раздел 1.</b> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	310	90	45	45	105	70
	Производственная практика, часов	70					70
	<b>Всего:</b>	310	90	45	45	105	70

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 06.01</b> Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			
<b>Раздел 1.</b> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		310	
<b>Тема 1.1</b> Подготовка гастрономических продуктов	Содержание	2	1
	1 Значение холодных блюд в питании.		
	2 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд.		
	3 Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.).		
	4 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок.		
5 Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов.			
<b>Тема 1.2</b> Организация работы и оборудование при приготовлении холодных блюд и закусок	Содержание	2	1
	1 Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок.		
2 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			

	3	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок.		
	4	Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.		
	5	Оценка качества холодных блюд и закусок. Нормативно-техническая документация. Правила проведения бракеража.		
<b>Тема 1.3</b> Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Содержание		7	1
	1	Нарезка гастрономических продуктов порциями.		
	2	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.		
	3	Виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов.		
	4	Использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов.		
	5	Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.		
<b>Тема 1.4</b> Приготовление и оформление салатов	Содержание		16	2
	1	Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.		
	2	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления и оформления салатов.		
	3	Способы сервировки и варианты оформления.		
	4	Требования к качеству, хранение, температура подачи.		
	Лабораторная работа 1		25	2
	1	Приготовления и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		
	2	Использование различных технологий приготовления и оформления салатов.		
<b>Тема 1.5</b>	Содержание		16	

Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	1	Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд.		
	2	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд.		
	3	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд.		
	4	Способы сервировки и варианты оформления.		
	5	Требования к качеству, хранение, температура подачи.		
	Лабораторная работа 2			
Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок				
<b>Итоговая аттестация по МДК</b>			2	
<b><u>Самостоятельная работа при изучении ПМ.04.</u></b>			45	
<p>Разработка доклада по совместимости продуктов при приготовлении блюда из холодных блюд и закусок</p> <p>Написание реферата по ассортименту салатов и закусок используемых в кафе, закусочных, столовых региона</p> <p>Разработка проекта по теме: «Современное оформление холодных блюд и закусок»</p> <p>Примерная тематика домашних заданий:</p> <p>Примерная тематика домашних заданий:</p> <p>Составление кроссвордов.</p> <p>Составление инструкционных и технологических карт.</p> <p>Составление технологических схем.</p> <p>Решение производственных задач.</p>				
<b><u>Учебная практика</u></b>			105	
<p>Виды работ:</p> <p>1. Подготовка гастрономических продуктов</p> <p>2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бутербродов;</li> <li>- салатов из сырых овощей: салат из свежих, соленых огурцов, помидоров, редиса, лука, свежей и квашеной капусты, моркови, редьки;</li> <li>- салатов из вареных овощей: салат картофельный, салат мясной, салат столичный, салат рыбный,</li> <li>- винегрета, свекольной и морковной икры;</li> </ul> <p>холодных рыбных блюд и закусок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- килька, хамса с луком;</li> </ul>				

<ul style="list-style-type: none"> <li>- сельдь натуральная,</li> <li>- сельдь с гарниром;</li> <li>- рыба под маринадом;</li> </ul> <p>холодных блюд и закусок из мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мясное ассорти;</li> <li>- отварное мясо с гарниром;</li> <li>- паштет из печени.</li> </ul>		
<p><b><u>Производственная практика</u></b></p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных блюд и закусок.</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, работа на нём.</li> <li>- Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.</li> <li>- Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</li> </ul>	70	
<b>Всего</b>	<b>90/310</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии кулинарного производства;

лабораторий:

- технического оснащения и организации рабочего места;

- учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- доска для письма, столы, стулья, стеллажи; плакаты, инструкционные карты для изучения в процессе производственного обучения приемов операций и видов работ, технологические карты для выполнения практических работ.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; универсальный привод для мясного цеха; машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные камеры, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, шкаф для верхней и спецодежды, обеденные столы.

Технические средства обучения:

- видеопроектор

- компьютер

- экран

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы  
Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 272с.

Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2006.- 96с.
2. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 160с.

3. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. – 3-е изд., стереотип.- М.: ИЦ Академия, 2006. – 175 с.
4. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е.А. – М.: ИЦ Академия, 2008. – 288 с.
5. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.: ИЦ Академия, 2008. -192 с.
6. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 144 с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.
8. «Питание и общество» – ежемесячный журнал
- 9.СД – диск по профессии ПОВАР:  
Приготовление холодных блюд и закусок, соусов  
Приготовление 1 блюд  
Приготовление 2 блюд  
Сладкие блюда и напитки

#### Интернет-ресурсы

<http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека

<http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ

<http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России

<http://www.edic.ru> Электронные словари

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация обучения по профессиональному модулю ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок является освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики проводятся в специально выделенный период (концентрированно).

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

<b>Результаты (освоение трудовых функций)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
А/02.3	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества овощей и грибов, пряностей и приправ
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	Устный опрос
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность трудовых функций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - возможность решения профессиональных задач в области эксплуатации технологического оборудования;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике  Устный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
--	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Шкала оценки индивидуальных достижений обучающихся

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися трудовой функции как результата освоения учебной дисциплины.

Разработчики:

ГАПОУ СХТ преподаватель спецдисциплин И.Н.Гришина

(место работы)

(занимая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

\_\_\_\_\_

(место работы)

\_\_\_\_\_

(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_

(место работы)

\_\_\_\_\_

(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)