

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



Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»

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.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. Приготовление супов и соусов

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 профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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 и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара (A/02.3);
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 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(A/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 примерной программы профессионального модуля:

всего – 278 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;
- учебной и производственной практики – 170 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСОВЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «Приготовление супов и соусов», 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 и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
А/02.3	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
А/02.3	Процеживание, протирание, 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 И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03. Приготовление супов и соусов

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		6	7	8	
А/02.3	Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров	10	2	-	8	-	-	
А/02.3	Раздел 2. Приготовление простых супов	44	34	18	10	-	-	
А/02.3	Раздел 3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	10	2	-	8	-	-	
А/02.3	Раздел 4. Приготовление простых холодных и горячих соусов	214	34	18	10	102	68	
	Производственная практика, часов	68						68
	Всего:	278	72	36	36	102	68	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03. «Приготовление супов и соусов»

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
МДК 03.01 . Технология приготовления супов и соусов		278	
Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров		10	
Тема 1.1 Технология подготовки сырья и приготовления бульонов и отваров	Содержание	2	1
	1 Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов.		
	2 Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров.		
	3 Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовления бульонов и отваров ; посуда.		
	4 Технология приготовления и оформления бульонов и отваров.		
	5 Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения.		
	6 Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.		
	7 Правила проведения бракеража.		
	8 Бульоны: - мясной; - куриный; - рыбный; - грибной и др.		
	Самостоятельная работа	8	3
1 Оборудование для приготовления бульонов. Пищеварочные котлы			
Раздел 2. Приготовление простых супов		44	
Тема 2.1 Приготовление простых супов.	Содержание	16	2
	1 Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к заправочным супам; супам с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми;		

		холодных супов; молочных супов; супов-пюре.		
	2	Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.		
	3	Способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи.		
	4	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
	5	Правила проведения бракеража.		
	6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	7	Простые супы: - ассортимент борщей: борщ со сежей капустой, по-флотски, украинский; - ассортимент щей: щи из свежей капусты, щи по уральски; - ассортимент рассольников: домашний, ленинградский; - ассортимент солянок: домашняя; - супы картофельные и овощные и др.		
	Лабораторная работа 1		18	3
	1	Приготовление бульонов		
	2	Приготовление простых супов.		
	Самостоятельная работа: - оформление схем технологий приготовления основных видов супов; - Русское национальное блюдо: щи - Украинская национальное блюдо: борщ - История возникновения супов		10	3
Раздел 3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов			10	
Тема 3.1. Приготовление соусных полуфабрикатов	Содержание		2	2
	1	Разновидности сырья для приготовления соусов.		
	2	Проверка органолептическим способом качества муки пшеничной . Приготовление мучных пассеровок: жировой, красной, белой.		
	3	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов.		
	4	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.		
	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		

	Самостоятельная работа		-	
	1	Оформление схем технологий приготовления основных соусных полуфабрикатов	8	3
Раздел 4. Приготовление простых холодных и горячих соусов			44	
Тема 4.1 Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании.	Содержание		14	2
	1	Приготовление простых и горячих соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	2	Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи		
	3	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых соусов.		
	4	Правила проведения бракеража.		
	5	Простые холодных и горячие соусы: - приготовление красных соусов; - приготовление белых соусов; - приготовление молочных и сметанных соусов; - приготовление соусов на растительном масле		
	Лабораторная работа		18	3
	1	Приготовление холодных и горячих соусов		
	Самостоятельная работа		10	3
	1	Оформление схем технологий приготовления основных и производных соусов		
Итоговая аттестация по МДК			2	
<u>Самостоятельная работа при изучении ПМ.03.</u> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических отчетов, подготовка к их защите. Примерная тематика домашних заданий 1. Изучение темы по вопросам к параграфам, составленным преподавателем. 2. Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме ПМ (написание реферата). 3. Сообщения, рефераты «Крупы повышенной биологической ценности», «Пищевая ценность творога», «Яйцо – один из самых полноценных продуктов питания», «Изменение свойств пищевых свойств в тесте при термической обработке», «Значение используемых фаршей для расширения ассортимента мучных блюд», «Виды применяемого			36	

оборудования при приготовлении простых мучных блюд и рациональное их использование» 4. Выполнение технологических схем приготовления блюд.		
<u>Учебная практика</u> Виды работ: Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам. Выборка производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов. Использование различных технологий приготовления и оформления основных супов и соусов. Оценивание качества готовых блюд. Охлаждение, заморозка, разморозка и разогрев отдельных компонентов для соусов. Подача блюд с соблюдением требований качества супов и соусов.	102	
<u>Производственная практика</u> Виды работ: Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам. Выборка производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов. Использование различных технологий приготовления и оформления основных супов и соусов. Оценивание качества готовых блюд. Охлаждение, заморозка, разморозка и разогрев отдельных компонентов для соусов. Подача блюд с соблюдением требований качества супов и соусов.	68	
Всего	72/278	

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 программы модуля предполагает наличие

Учебных кабинетов:

Технология кулинарного производства

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Мастерских:

Учебный кулинарный цех

Лабораторий:

Микробиологии, санитарии и гигиены

Товароведения продуктовых товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска настенная, ученические столы, стол для учителя, стулья, шкафы, демонстрационный стол.

Технические средства обучения:

интерактивная доска, компьютер, проектор.

Средства обучения:

Технологические карты, схемы, инструкционные карты, муляжи, плакаты, макет соусного цеха, макет супового цеха.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

электроплита, холодильник, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, посуда, мясорубка, блендер, миксер, кухонный комбайн, электрофритюрница, шкаф для сыпучих продуктов и специй.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях общественного питания.

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

производственный стол, необходимые: инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для НПО. /Н.А.Анфимова. – М.: Академия, 2008.
2. Качурина Т.А. Кулинария: учебное пособие для НПО. /Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2007.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Питание и общество».
2. Качурина Т.А. Кулинария, рабочая тетрадь для образовательных учреждений НПО./Т.А.Качурина. – М.: ИЦ Академия, 2007.
3. Татарская Л.Л. Кулинария, рабочая тетрадь для обр.уч.нач.проф.обр./Л.Л.Татарская, Н.А. Анфимова. – М.: ИЦ Академия, 2007.
4. Соловьева О.М. Кулинария (в двух частях): учебное пособие для НПО./О.М.Соловьева. – М.: ИЦ Академия, 2007.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие для НПО./З.П.Матюхина. – М.:ИЦ Академия, 2007.

6. Соловьева О.М. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие для НПО./О.М.Соловьева. – М.: ИЦ Академия, 2007.
7. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО./Г.Г.Дубцов. – М.: ИЦ Академия, 2008.
8. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для НПО./Г.Г. Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С. Кузнецова.- М.: ИЦ Академия, 2006.

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования;
2. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по модулю 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.
- ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.03. «Приготовление супов и соусов» 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 могут проводиться 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.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида профессиональной деятельности)

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).

Результаты (освоение трудовых функций)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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 и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов 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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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).

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)