Министерство образования и науки Челябинской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»

(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

Общеобразовательный цикл,

образовательной программы среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

2024 г.

 Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями:

* Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) получаемой профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденного приказом Минпросвещения России от 09.12.2016г N 1569 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016г N 44898) ;
* Приказа Минпросвещения России, утвержденного от 03 июля 2024 года № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 г., регистрационный № 79088);
* Программы профессионального воспитания и социализации ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» и рабочей программы воспитания по профессии **«43.01.09 Повар, кондитер»**;
* Приказа Министерства просвещения Российской Федерации
№ 762 от 24 августа 2022 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* на основе Примерной образовательной программы среднего профессионального образования образовательной программы по профессии **«43.01.09 Повар, кондитер»**, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО).

**Организация – разработчик**: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (ГБПОУ «ВАТТ-ККК»).

**Рассмотрено и утверждено**

**Протоколом педагогического совета**

**ГБПОУ «ВАТТ-ККК»**

**Протокол № 7 от 28.06.2024 г.**

Разработчик: Сачкова М. Ю., преподаватель.

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ……………………………..стр.**
 |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…………………………………………….стр.**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…..………………………….стр.**
 |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……………………………..стр.**

 |  |

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

**«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, ОК 07, ОК 09

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:**

Учебная дисциплина «**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения
и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК,****ОК***[[1]](#footnote-1)* | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.6,ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;виды складских помещений и требования к ним;правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков |

**1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебная нагрузка обучающегося** | **Количество часов** |
| Всего | 71 |
| Всего во взаимодействии с преподавателем: | 71 |
| Теоретическое обучение | 37 |
| в т.ч. профессионально-ориентированного содержания | 15 |
| Лабораторных и практических занятий | 16 |
| в т.ч. профессионально-ориентированного содержания | 4 |
| Консультации | 12 |
| Промежуточная аттестация | 6 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов**  |
| **1** | **2** | **3** |
| **Тема 1. Химический состав пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала**  |  |
| Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания).  | 1 |
| Состав пищевых веществ, значение в питании | 2 |
| Энергетическая ценность пищевых продуктов. (ОУД.10 Математика профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
| **Лабораторно-практические занятия** |  |
| Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. (ОУД.10 Математика профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
| **Тема2.Кассификация продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала**  |  |
| Классификация продовольственных товаров.  | 2 |
| Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов. (ОУД.13 Обществознание профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
| **Лабораторно-практические занятия** |  |
| Расшифровка маркировки и штриховых кодов пищевых продуктов (ОУД.08Информатика/адаптационная информатика профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
| **Тема 3. Качество продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала**  |  |
| Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) |  2 |
| Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. (ОУД.17 Основы финансовой грамотности профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
|
|
| **Лабораторно-практические занятия** |  |
| Оформление заказов на продукты со склада. Приём продуктов поступивших со склада и поставщиков.( ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
| **Тема 4. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** |  |
| Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) |  2 |
| Требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. |  2 |
| Расчет энергетической ценности овощей |  2  |
| **Лабораторно-практические занятия** |   |
| Оценка качества овощей и корнеплодов (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
| **Тема5.Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала**  |  |
| Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) |  2 |
| Требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения рыбы, рыбных продуктов |  2 |
| **Лабораторно-практические занятия** |  |
| Оценка качества рыбных консервов. (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
| **Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов** | **Содержание учебного материала**  |  |
| Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) |  2 |
| Требования к качеству мяса и мясных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов |  2 |
| **Лабораторно-практические занятия** |  |
| Оценка качества мясных консервов. (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
| **Тема7.Товароведная****характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала**  |  |
| Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) |  2 |
| Требования к качеству молока и молочных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения молочных товаров  |  2 |
| **Лабораторно-практические занятия** |  |
| Оценка качества молочных и кисломолочных продуктов (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
| **Тема 8. Товароведная характеристика пищевых жиров** | **Содержание учебного материала**  |  |
| Общие требования к качеству пищевых жиров, упаковке, транспортированию и реализации. Условия, сроки хранения пищевых жиров |  2 |
| **Тема 9. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов** | **Содержание учебного материала** |  |
| Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании. (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) |  2 |
| Требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов |  2 |
| **Тема 10. Товароведная характеристика****зерновых товаров** | **Содержание учебного материала:** |  |
| Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) |  2 |
| Требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения зерновых товаров. (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) |  2 |
| **Лабораторно-практические занятия** |  |
| Оценка качества круп, муки различных сортов, макаронных изделий, хлеба. (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
| **Тема 11. Товароведная характеристика****крахмала, сахара, кондитерских изделий** | **Содержание учебного материала:** |  |
|  Требования к качеству крахмала, сахара, сахаристых кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения крахмала, сахара. Кондитерских изделий | 2 |
| **Лабораторно-практические занятия** |  |
| **Тема 12. Товароведная****характеристика****вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала:** |  |
|  Общие требования к качеству вкусовых товаров, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения вкусовых товаров. |  2 |
| **Лабораторно-практические занятия** |  |
| Оценка качества чая, кофе, пряностей, приправ. (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
| **Тема 13. Характеристика****вспомогательных материалов.** | **Содержание учебного материала**  |  |
| Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
|  Общие требования к качеству вспомогательных материалов,упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения вспомогательных материалов.  | 2 |
| Брак продовольственных товаров | 2 |
| **Лабораторно-практические занятия** |  |
| Оценка качества хлебопекарных дрожжей. (ОУД.12 Биология профессионально-ориентированного содержания) | 2 |
| **Всего:** |  |  **71** |

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)

# **3. условия реализации ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация учебной дисциплины проводится в учебном кабинете социально-экономических дисциплин.

**Оборудование****учебного кабинета***:*

# Учебная мебель;

# Рабочие место преподавателя;

# Посадочные места по количеству обучающихся;

**Технические средства обучения**

* компьютеры;
* мультимедиа;
* локальная сеть кабинета, интернет;
* периферийное оборудование и оргтехника.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**3.2.1 Основные печатные издания:**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.
	* 1. **Основные электронные издания**
8. [Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 c. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/70617](https://profspo.ru/books/70617)
9. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники**

. Васюкова, А. Т.  Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487543 (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т.  Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488216 (дата обращения: 31.10.2021).

* + 1. **Интернет-ресурсы:**

<https://ibooks.ru/>

<https://rusneb.ru/>

# **4. Контроль и оценка результатов освоения**

# **УЧЕБНОЙ Дисциплины**

# **Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Осваиваемые знания:** |
| ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;виды складских помещений и требования к ним;правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, посту-пающих со склада и от поставщиков | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при провдении:*** письменного/устного опроса;
* тестирования;
* оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

**Промежуточная аттестация**в форме экзамена в виде:-письменных/ устных ответов. |
| **Осваиваемые умения:** |
| проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);оформлять учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов;осуществлять контроль хранения и расхода продукто | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентовРациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:*** защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;
* оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы
* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практиче-

ских/лабораторных занятий**Промежуточная аттестация**:* экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
 |

**Критерии и нормы оценки знаний**

**КО 1 (критерии оценивания тестовых заданий)**

|  |  |
| --- | --- |
| Отметка | Процент выполнения заданий |
| 5 | 90 % - 100 % |
| 4 | 71 % - 89% |
| 3 | 51 % - 70% |
| 2 | 50 % и менее |

**КО 2 (критерии оценивания устного опроса)**

**КО4, КО 5 (критерии оценивания письменной и контрольной работы)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Отметка** | **Критерий оценивания** |
| **КО 2** | **КО 4, 5** |
| **5** | Полный и правильный ответ; выделяет главные положения, подтверждает ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно делает анализ, выводы; устанавливает межпредметные и внутрипредметные связи, творчески применяет знания чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Составляет ответ с использованием необходимой терминологии; делает выводы; формулирует определения Отвечает правильно и обстоятельно на дополнительные вопросы преподавателя; самостоятельно и рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; применяет систему условных обозначений. Решает проблемы на творческом уровне; допускает не более одного недочёта; имеет необходимые навыки работы с приборами, схемами. |
| **4** | **Ответ полный, но** допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах, обобщениях из наблюдений. Материал излагает в определённой логической последовательности, правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя. Умеет на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы. Устанавливать внутрипредметные связи. Может применять полученные знания на практике, соблюдать основные правила культуры устной речи; использовать при ответе научные термины. |
| **3** | Излагает материал не систематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно; показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; слабо аргументирует выводы и обобщения, допускает ошибки при их формулировке; не использует в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, опытов или допускает ошибки при их изложении; даёт нечёткие определения понятий. Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения практических заданий; отвечает неполно на вопросы преподавателя, недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение. |
| **2** | Имеет слабо сформированные и неполные знания, не умеет применять их при решении конкретных вопросов, задач, заданий по образцу.При ответе на вопрос допускает  ошибки, которые не может исправить даже при помощи преподавателя. |

*Примечание.*

1. При окончании устного ответа (КО 2) обучающегося педагогом даётся краткий анализ ответа, объявляется мотивированная оценка, возможно привлечение других обучающихся для анализа ответа.
2. По контрольной работе преподаватель имеет право поставить обучающемуся оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если им работа выполнена в оригинальном варианте. Оценки с анализом работ доводятся до сведения обучающихся, как правило, на последующем уроке; предусматривается работа над ошибками и устранение пробелов в знаниях и умениях обучающихся.

**КО 3 (критерии оценивания практических работ, ПОЗ)**

**Отметка *«5»*** ставится, если обучающийся:

Правильно самостоятельно определяет цель данной работы; выполняет работу в полном объёме с соблюдением необходимой последовательности проведения необходимых наблюдений, описания их, измерений.

Самостоятельно, рационально выбирает и готовит для выполнения работ необходимое оборудование; проводит данные работы в условиях, обеспечивающих получение наиболее точных результатов.

Грамотно, логично описывает ход практических работ, правильно формулирует выводы; точно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, графики, вычисления.

Проявляет организационно-трудовые умения: поддерживает чистоту рабочего места, порядок на столе, экономно расходует материалы; соблюдает правила техники безопасности при выполнении работ.

**Отметка *«4»*** ставится, если обучающийся:

Выполняет практическую работу полностью в соответствии с требованиями при оценивании результатов на "5", но допускает в вычислениях, измерениях два - три недочёта или одну негрубую ошибку и один недочёт.

При оформлении работ допускает неточности в описании хода действий; делает неполные выводы при обобщении.

**Отметка *«3»*** ставится, если обучающийся:

Правильно выполняет работу не менее, чем на 50%, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить верные результаты и сделать выводы по основным, принципиальным важным задачам работы.

Подбирает оборудование, материал, начинает работу с помощью преподавателя; или в ходе проведения измерений, вычислений, наблюдений допускает ошибки, неточно формулирует выводы, обобщения. Получает результаты с большими погрешностями; в отчёте допускает ошибки (в записях чисел, результатов измерений, вычислений, составлении графиков, таблиц, схем и т.д.), не имеющих для данной работы принципиального значения, но повлиявших на результат выполнения.

Допускает грубую ошибку в ходе выполнения работы: в объяснении, в оформлении, в соблюдении правил техники безопасности, которую исправляет по требованию преподавателя.

**Отметка *"2"*** не ставится, обучающийся: обязан отработать данное занятие.

**КО 6 (критерии оценивания промежуточной аттестации: дифферен. зачет)**

Количество вариантов для обучающихся 10.

Время выполнения заданий 45 минут

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Число правильных ответов** |
| «2» |  |
| (неудовлетворительно) |  |
| «3» | 7 |
| (удовлетворительно) |  |
| «4» | 8-9 |
| (хорошо) |  |
| «5» | 10 |
| (отлично) |  |

1. [↑](#footnote-ref-1)