



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

**РАССМОТРЕНО НА МК:**

Протокол №4 от 28.06.2022  
Председатель МК [подпись] /Жердева И.В./

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО  
"Полипрофильный техникум  
им. О.В. Терёшкина"  
Ж.А.Коротаева

Приказ №082/ОД от « 15 » 08 2022г.



**СОГЛАСОВАНО:**

Зам. директора по МТО и ПО:  
[подпись] /Е.М.Новикова/  
"12" августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**  
**МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции**  
по программе подготовки  
квалифицированных рабочих служащих  
**19.01.04 Пекарь**  
очное отделение

г. Лесной  
2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.; предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 19.01.04. «Пекарь»

Разработчики: Жердева Ирина Владимировна - преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории;

Фаттахова Светлана Анатольевна- мастер производственного обучения высшей квалификационной категории;

Макух Елена Викторовна, мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	11
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО).

Рабочая программа является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО ППКРС 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 16472 Пекарь; 19137 Тестовод; 14253 Машинист тесторазделочных машин; согласно ОКПДТРи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1.Производство отбраковки готовой продукции.

ПК 5. 2. Производство упаковки и маркировки хлебобулочных изделий.

ПК 5. 3. Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.

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

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

### **иметь практический опыт:**

- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.

### **уметь:**

- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

### **знать:**

- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке изделий;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки и др. виды тары;
- правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
- возможные неисправности и способы их выявления.

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

всего – 137 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 65 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 50 часов;

лабораторные и практические работы- 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 15 часа;

учебной практики -36 часов;

производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ 05 «Упаковка и укладка готовой продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК3	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	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

Коды Профессио- нальных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельн ая работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производ- ственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.	Раздел 1.Отбраковка готовой продукции. Кон- тролировать качество готовой продукции по ор- ганолептическим показателям Отбраковывать готовые изделия по массе	36	3	28	5	36	36
ПК 5.2.	Раздел 2.Проведение упаковки и маркировки хлебобулочных изделий. Упаковывать изделия различными способами	21	4	12	5		
ПК 5.3.	Раздел 3. Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры	8	3	-	5		
	Учебная практика	36	-	-	-	36	
	Производственная практика	36	-	-	-		36
	<b>Всего:</b>	<b>137</b>	<b>10</b>	<b>40</b>	<b>15</b>		

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05 Упаковка и укладка готовой продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции</b>			
<b>Раздел 1. Отбраковка готовой продукции</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.</b> Требования к качеству готовой продукции	<b>Содержание учебного материала( урок 1-3 )</b>	3	2
	Хранение готовых изделий, Условия и сроки хранения. Усушка хлебных изделий. Черствение хлеба. Болезни хлеба. Требования к качеству готовой продукции. Контроль качества готовой продукции органолептическим и физико-химическим методами (температура в центре мякиша).		
	<b>Лабораторныеработы( урок 4 - 31 )</b>	28	2
	1.Определение величины усушки.Факторы, влияющие на величину усушки 2. Контроль качества готовой продукции органолептическими методами.. 3. Контроль качества готовой продукции физико-химическими методами (определение температуры в центре мякиша) 4.. Определение влажности 5. Определение кислотности 6.Определение пористости		
	<b>Самостоятельная работа:</b> - систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	5	2

	<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Заполнение таблицы «Контроль качества готовой продукции органолептическим путем» 2. Подготовка к зачету		
<b>Раздел 2. Проведение упаковки и маркировки хлебобулочных изделий</b>		<b>21</b>	
<b>Тема 1.</b> Правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования.	<b>Содержание учебного материала ( урок 32-33 )</b>	2	2
	Комплексная механизация работ в хлебохранилище. Оборудование хлебохранилищ. Упаковочное оборудование. Правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования, возможные не исправности и способы их устранения Упаковочное оборудование базового предприятия Правила упаковки готовой продукции на предприятии Расфасовочно-упаковочные машины, машины для нарезки и упаковки		
	<b>Лабораторныеработы( урок 34- 41)</b>	8	2
	1. Упаковочное оборудование базовых предприятий 2. Правила обслуживания оборудования по упаковке изделий		
<b>Тема 2.</b> Требования к упаковке и маркировке изделий.	<b>Содержание учебного материала ( урок 42-43 )</b>	2	
	Требования к упаковке и маркировке изделий. Виды упаковочных материалов.		
	<b>Лабораторныеработы( урок 44 - 47)</b>	4	
	1. Виды упаковочных материалов		
	<b>Самостоятельная работа:</b>	5	2



	<p>- систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)</p> <p>- подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p>1. Схемы «Упаковочное оборудование», «Автомат для упаковки сухарей»</p> <p>2. Упаковочное оборудование базового предприятия</p> <p>3. Правила упаковки готовой продукции на предприятии</p> <p>4. Расфасовочно-упаковочные машины, машины для нарезки и упаковки</p>		
<b>Раздел 3. Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 3. Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки</b>	<b>Содержание учебного материала (урок 48-49)</b>	2	2
	1. Правила укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры и др. виды тары.		
	<b>Самостоятельная работа:</b>	5	2
	<p>- систематическая проработка конспектов занятий учебной и спец. Технологической литературы</p> <p>- подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p>1. Заполнение таблицы «Виды тары»</p> <p>2. Подготовка к дифференцированному зачету</p>		
	<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета по билетам (урок 50)</b>	1	
<b>Итого по МДК 05.01.</b>		<b>50</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося, часов</b>		<b>15</b>	
<b>Учебная практика ПМ 05. Упаковка и укладка готовой продукции</b>	<b>Тематика и содержание учебных работ</b>	36	2-3
	1. Производить отбраковку готовой продукции	6	
	2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий в ручную	12	
	3. Укладывать изделия в контейнеры и лотки	12	
	Дифференцированный зачет в виде практических заданий	6	
	<b>Всего часов учебной практики</b>	<b>36</b>	

<b>Производственная практика</b>	<b>Тематика и содержание учебных работ</b>	<b>36</b>	2-3
	1.Производить отбраковку готовой продукции	6	
	2.Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий в ручную	6	
	3.Укладывать изделия в контейнеры и лотки	6	
	4.Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании;	6	
	5.Устранения мелких неполадок упаковочного оборудовании	6	
	6. Дифференцированный зачет в виде практических заданий	6	
	<b>Всего часов производственной практики</b>	<b>36</b>	
Экзамен (квалификационный) в виде практических заданий	6		
<b>МДК 05.01</b>		<b>65</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Производственная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Всего часов</b>		<b>137</b>	
Экзамен (квалификационный) в виде практических заданий		6	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: сырья и оборудования хлебопекарной промышленности; технологии хлебопекарной промышленности;

лабораторий:

технохимического контроля;  
учебных цехов

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
мультимедиапроектор;  
интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

производственные столы;  
раковина для мытья рук;  
шкафы для посуды и инвентаря;  
сушильный шкаф;  
химическая посуда;  
посуда и инвентарь для работы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий», М.2017
2. Л.Я. Ауэрман «Технология хлебопекарного пр-ва», М.2017
3. А.С. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство», М.2019
4. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»
5. Л.Ф. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и технохимический контроль хлебопекарного пр-ва», М.2018
6. С.И. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах», М.2017
7. М.С. Князь «Руководство по хлебопечению»
8. И.Е. Кострова «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2018
9. Л.В. Мармузова «Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы»
10. Н.И. Немцов «Основы хлебопечения», М.2018
11. Т.Б. Цыганова. «Технология хлебопекарного производства», М., 2017г.

Дополнительные источники

1. Г.С. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»
2. А.В. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства», М.2018
3. С.А. Михеев «Справочник по хлебопекарному производству», М.2018
4. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов», М.2019

5. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
6. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
7. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

Интернет-ресурсы:

1. [tokoch.ru](http://tokoch.ru)
2. [eda-server.ru](http://eda-server.ru)
3. [hleeb.net](http://hleeb.net)
4. [gastronom.ru](http://gastronom.ru)
5. [kraushka.ru](http://kraushka.ru)

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

При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии **19.01.04. «Пекарь»** должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю профессионального модуля «Упаковка и укладка готовой продукции» и междисциплинарного курса «Технология упаковки и укладки готовой продукции»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Раздел (тема) учебной дисциплины.	Формируемые ОК и ПК	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>МДК 05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции</b>  <b>Раздел 1.</b>  Отбраковка готовой продукции  <b>Тема 1.</b>  Требования к качеству готовой продукции</p> <p><b>Раздел 2.</b>  <b>Проведение упаковки и маркировки хлебобулочных изделий</b>  <b>Тема 1.</b> Правила и</p>	<p>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 ее 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</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</li> <li>- отбраковывать готовые изделия по массе;</li> <li>- упаковывать изделия различными способами;</li> <li>- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству готовой продукции;</li> <li>- требования к упаковке и маркировке изделий;</li> <li>- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки и др. виды тары;</li> <li>- правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования;</li> <li>- возможные неисправности и способы их выявления.</li> </ul>	<p><b>Лабораторные работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение величины усушки. Факторы, влияющие на величину усушки</li> <li>2. Контроль качества готовой продукции органолептическими методами..</li> <li>3. Контроль качества готовой продукции физико-химическими методами (определение температуры в центре мякиша)</li> <li>4.. Определение влажности</li> <li>5. Определение кислотности</li> <li>6. Определение пористости</li> </ol> <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Упаковочное оборудо-</li> </ol>

<p>способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования.</p> <p><b>Тема 2.</b> Требования к упаковке и маркировке изделий.</p>	<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> <p>ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции</p> <p>ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p>		<p>дование базовых предприятий</p> <p>2. Правила обслуживания оборудования по упаковке изделий</p> <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>1. Виды упаковочных материалов</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><b>ПМ 05.МДК 05.01.</b> Диф. зачёт ( по билетам); УП - диф. зачёт (практическая работа); ПП – диф. зачёт (практическая работа); ПМ 05 - экзамен (квалификационный) (практическая работа).</p>
---	---	--	--

### Критерии оценки устного ответа на экзамене ПМ 05. МДК 05.01

**«5» (отлично):** студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

**«4» (хорошо):** студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

**«3» (удовлетворительно):** студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

**«2» (неудовлетворительно):** студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

**Критерии оценки освоения профессионального модуля по экзамену (квалификационному):**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

**Критерии оценки по учебной и производственной практике**

<b>Показатели</b>	<b>Правильность выполнения приемов и способов работы</b>	<b>Качество работы (соответствие техническим требованиям)</b>	<b>Организация труда и рабочего места, безопасность труда</b>
<b>Оценки</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>5 (отлично)</b>	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
<b>4 (хорошо)</b>	Достаточно прочное усвоение	Хорошее качество	Правильная организация рабочего места, наличие всех

	приемов выполнения производственных операций или приемов	работы.	элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
<b>3 (удовлетворительно)</b>	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
<b>2 (неудовлетворительно)</b>	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушения требований безопасности труда.

### **Критерии оценки практических (лабораторных) работ**

**«5» (отлично):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

**«4» (хорошо):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«3» (удовлетворительно):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«2» (не зачтено):** студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

### **Критерии оценивания при тестирования ( текущий контроль)**

Оценка «5» - 98-100% правильных ответов

Оценка «4» - 85 – 97% правильных ответов

Оценка «3» - 60- 84% правильных ответов

Оценка «2» менее 60 % правильных ответов



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023