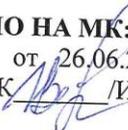


Приложение 6.18 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



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

РАССМОТРЕНО НА МК:
Протокол № 7 от 26.06.2025 г.
Председатель МК  /И.В.Жердева /



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина»
Ж.А.Бушель
Приказ № 057/ОД 13.08.2025 г

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР:
 /И.Ю. Белова/
"12" августа 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ВЧ.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
очное отделение

г. Лесной
2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. 03.07.2024) (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);
- Примерной образовательной программы;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 (с изменениями на 20 декабря 2022 года) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП;
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О. В. Терёшкина».

Организация: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

Разработчик Фаттахова Светлана Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и Примерной основной образовательной программы (далее ПООП), разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под № 38 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022). Рабочая программа учебной дисциплины «ВЧ 02. Основы товароведения пищевых продуктов» может применяться в профессиональном обучении.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «ВЧ 02. Основы товароведения пищевых продуктов» является вариативной частью ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09	<ul style="list-style-type: none">- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу;- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);- распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;- определять качество блюд и ингредиентов в соответствии с нормативной документацией;- применять простые органолептические методы сравнения для получения	<ul style="list-style-type: none">- 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;- методы контроля качества, безопасности пищевых

	<p>выводов о качестве продукта;</p> <ul style="list-style-type: none">- обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара;- выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков.	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">- способы обнаружения фальсификации.
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	96
В т.ч. в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	64
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация Диф.зачет./ тестирование	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2		3	4	
Раздел1. Общая часть товароведения					
Тема 1.1. Химический составпищевых продуктов.	Содержание учебного материала (Урок № 1-2)	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09	
	Классификация питательных веществ.	2	1		
	Неорганические и органические вещества.	2	1		
	Самостоятельная работа обучающихся				
	Подготовка презентаций по теме: «Химический составпищевых продуктов.»				
Тема 1.2. Качество и хранение пищевых продуктов	Содержание учебного материала (Урок №3)	Уровень усвоения	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09	
	Понятие о качестве. Факторы, влияющие на качество их хранение. Естественная убыль.	2	1		
Тема 1.3. Пищевая ценности консервирование пищевых продуктов	Содержание учебного материала (Урок №4)	Уровень усвоения	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09	
	Усвояемость, калорийность продовольственных товаров	2	1		
	Консервирование продовольственных товаров				
	Практические занятия №1. (Урок № 5-8)				4
	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.		4		

Раздел 2. Товароведение пищевых продуктов				
Тема 2.1. Свежие овощи, плоды. Переработанные плоды и овощи	Содержание учебного материала (Урок № 9-10)	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5 ОК.01-09
	Свежие овощи. Свежие плоды. Грибы. Пищевая ценность, классификация. Требования к качеству. Хранение.	2	1	
	Переработанные плоды и овощи. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	2	1	
	Практическое занятие №2. (Урок № 11-13)		3	
	Изучить хозяйственно-ботанические сорта свежих овощей.		1	
	Изучить ассортимент переработанных плодов и овощей. Оценка качества		2	
Тема 2.2. Крупа, мука, макаронные изделия	Содержание учебного материала (Урок № 14-15)	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5 ОК.01-09
	Крупа, мука, макаронные изделия. Пищевая ценность, классификация ассортимент.	2	1	
	Требования к качеству и упаковке. Хранение.	2	1	
	Практическое занятие №3. (Урок 16-19)		4	
	Изучить ассортимент крупы, муки, макаронных изделий. Оценка качества.		4	
Тема 2.3. Хлебобулочные, бараночные и сухарные изделия	Содержание учебного материала (Урок № 20)	Уровень усвоения	1	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5 ОК.01-09
	Хлебобулочные, бараночные и сухарные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение	2	1	
	Практическое занятие №4. (Урок № 21-24)		4	
	Изучить ассортимент хлебобулочных изделий. Оценка качества.		4	
Тема 2.4. Чай, кофе и их	Содержание учебного материала (Урок № 25)	Уровень усвоения	1	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3,

напитки. Пряности,приправы.	Чай, кофе и их напитки. Пищевая ценность классификация ассортимент. Требования к качеству. Хранение. Пряности, приправы. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Хранение	2	1	ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5 ОК.1-09
	Практическое занятие №5. (Урок № 26 - 31)		6	
	Изучить ассортимент Пряности, приправы. Оценка качеству		2	
	Изучить ассортимент чая, кофе и их напитков. Оценка качества.		2	
Тема 2.5. Алкогольные напитки	Содержание учебного материала (Урок 32-33)	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09
	Алкогольные напитки. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Маркировка. Хранение	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Составить классификацию по теме: «Алкогольные напитки»			
Тема 2.6. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки	Содержание учебного материала Урок № 34)	Уровень усвоения	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09
	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. .Требования к качеству. Маркировка. Хранение.	2	1	
Тема 2.7. Сахар. Мед. Крахмал. Фруктово-ягодные кондитерские изделия	Содержание учебного материала (Урок № 35-36)	Уровень усвоения	2	
	Сахар. Мед. Крахмал. Фруктово-ягодные кондитерские изделия Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	2	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09
	Фруктово-ягодные кондитерские изделия Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение	2	1	
	Практическое занятие №6. (Урок № 37-42)			6
	Изучить классификация и ассортимент сахара меда крахмала Требования к качеству. Хранение			3

	Изучить классификация и ассортимент Фруктово-ягодные кондитерских изделий		3	
Тема 2.8. Какао порошок, шоколад, карамель, конфеты. Мучные кондитерские изделия.	Содержание учебного материала(Урок № 43-44)	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09
	Какао порошок. Шоколад. Карамель. Конфеты. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	2	1	
	Мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	2	1	
	Практическое занятие №7. (Урок № 45- 50)		6	
	Изучить ассортимент шоколада, кондитерских изделий. Оценка качества Изучить ассортимент мучных кондитерских изделий. Оценка		6	
Тема 2.9. Молоко. Сливки. Кисломолочные продукты	Содержание учебного материала (Урок № 51-52)	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09
	Молоко. Сливки. Кисломолочные продукты. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	2	2	
	Практическое занятие №8 (Урок № 53-58)		6	
	Изучить ассортимент молока, сливок, кисломолочных напитков. Оценка качества.		6	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Составить конспект по теме: «Молочные консервы»			
Тема 2.10. Сыры.	Содержание учебного материала (Урок № 59-60)	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09
	Сыры. Пищевая ценность, классификация и ассортимент.	2	1	
	Требования к качеству. Хранение.		1	
	Практическое занятие №9. (Урок № 61-64)		4	
	Изучить ассортимент сыров. Оценка качества.		4	
Тема 2.11. Растительные масла,	Содержание учебного материала (Урок № 65-66)	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4

маргарин. Яйца и яичные продукты.	Растительные масла, маргарин. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение	2	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09
	Яйца и яичные продукты. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение	2	1	
	Практическое занятие №10 (Урок № 67-70)		4	
	Изучить ассортимент растительных масел, маргарина, яйца. Оценка качества.		4	
Тема 2.12. Мясо животных. Мясо птицы.	Содержание учебного материала(Урок № 71-72)	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09
	Мясо животных. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Маркировка. Хранение.	2	1	
	Мясо птицы. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Маркировка. Хранение.	2	1	
	Практическое занятие №11 (Урок № 73-77)		5	
	Изучить ассортимент мяса животных Требования к качеству. Маркировка. Хранение.		3	
	Изучить ассортимент Мясо птицы. Пищевую ценность, классификацию. Требования к качеству. Маркировку. Хранение.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Подготовить презентацию по теме: «Мясные полуфабрикаты».			
Тема 2.13. Субпродукты. Колбасные изделия. Мясные консервы	Содержание учебного материала (Урок № 78-80)	Уровень усвоения	3	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09
	Субпродукты. Колбасные изделия. Мясные консервы. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Маркировка. Хранение.	2	3	
	Практическое занятие № 12 (Урок № 81-86)		6	
	Изучить ассортимент колбасных изделий. Оценка качества.		3	
	Изучить мясных консервов. Оценка качества.		3	
Тема 2.14. Рыба.	Содержание учебного материала (Урок № 87-88)	Уровень усвоения	2	ПК 1.1-1.4

Рыбные консервы.	Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	2	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 - 09
	Соленая, копченая рыба. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.			
	Рыбные консервы. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	2	1	
	Практическое занятие №13 (Урок № 89- 94)		6	
	Изучить ассортимент рыбы, рыбных консервов. Оценка качества.		6	
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет/ тест Урок № 95,96			2	
Всего:			96	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины проводится в учебном кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование кабинета: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол, 1 стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ СО "ПТ им. О.В.Терёшкина" имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

Основные печатные издания:

1. Товароведение продовольственных товаров : учебник / А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2026.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww>
издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения лабораторных работ и практических занятий, в ходе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы (индивидуальных заданий, проектов, исследований и пр.).

ПК, ОК	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК01- 09	- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп пищевых продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной	знает ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп пищевых продуктов; знает методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; знает современные способы	- анализ выполнения практических и лабораторных работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -тестирование защита внеаудиторной самостоятельные работы Диф.зачет/ тестирование

	<p>сохранности запасов и расхода продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевых продуктов;</p> <p>способы обнаружения фальсификации.</p>	<p>обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; знает методы контроля качества, безопасности пищевых продуктов;</p> <p>способы обнаружения фальсификации.</p>	
	<p>-идентифицировать пищевые продукты, сырье, полуфабрикаты</p> <p>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</p> <p>- применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта;</p> <p>- устанавливать дефекты и определять градации качества пищевых продуктов;</p> <p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечен</p>	<p>умеет идентифицировать пищевые продукты, сырье, полуфабрикаты</p> <p>умеет проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</p> <p>умеет применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта;</p> <p>умеет устанавливать дефекты и определять градации качества пищевых продуктов;</p>	

Используется традиционная пятибалльная система оценки знаний при изучении учебной дисциплины:

Оценка « 5 » - полное, системное изложение материала;

- свободное оперирование специальными терминами, умение пользоваться дополнительной, специальной и справочной литературой ;

- осознанный подход к решению производственных задач, проявление познавательного интереса к выбранной профессии;

- допускаются отдельные ошибки, несущественного характера при устном изложении материала, исправляемые самим учащимся.

Оценка « 4 » - полное, системное изложение материала;

- умение оперировать специальными терминами, работать с дополнительной, специальной, справочной литературой;

- осознанный подход к решению производственных задач, проявление познавательного интереса к выбранной профессии ;

- допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые учащимся или при помощи

преподавателя;

Оценка « 3 » - неполное изложение материала и недостаточное оперирование специальными терминами;

- работа с дополнительной, специальной, справочной литературой при помощи преподавателя, нерациональный подход к решению производственных задач;

- допускаются отдельные существенные ошибки при устном изложении материала, исправляемые при помощи преподавателя;

- познавательный интерес проявляется слабо.

Оценка « 2 » - неполное, бессистемное изложение материала, неумение работать с дополнительной, специальной, справочной литературой, решать производственные задачи;

- допускаются существенные ошибки при изложении материала; познавательный интерес отсутствует.

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 оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 80-89% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 70-79% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 69% и менее правильных ответов.