

Комитет образования и науки Курской области

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Сободинский аграрно-технический техникум им. К.К.Рокоссовского»,
Ушаковский филиал

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании методического совета
протокол № от «__» _____ 2015 г.

П Р И Н Я Т
на заседании педагогического совета
протокол № от «__» _____ 2015 г.

У Т В Е Р Ж Д А Ю
Директор ОБПОУ
«САТТ им.К.К.Рокоссовского»
_____ Е.А.Громаков
«__» _____ 2015 г.

Приказ № от «__» _____ 2015 г.

Рабочая программа

профессионального модуля *ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков*

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	7
4. Условия реализации профессионального модуля.....	10
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	13

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Организация-разработчик – ОБПОУ «САТТ им.К.К.Рокоссовского»

Разработчики:

Глазкова Е.И. – преподаватель спецдисциплин ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского», Ушаковский филиал

Анисимов А.П. – старший мастер, преподаватель спецдисциплин ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского», Ушаковский филиал

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, готовить простые горячие напитки, готовить и оформлять простые холодные напитки и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки

Программа данного профессионального модуля может быть использована и в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовке работников индустрии питания по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер»; для обучения по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации, а также для самостоятельного профессионального обучения.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее образование.

Опыт работы: не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на основе рабочей программы профессионального модуля

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **63** часа,

включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **10** часов;

в том числе лабораторно-практические работы – **6** часов.

самостоятельная работа обучающегося – **5** часов.

учебная практика – **12** часов;

производственная практика – **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление сладких блюд и напитков **поваром третьего-четвертого разряда**, а так же соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование результатов обучения</i>
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	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

<i>Коды профессиональных компетенций</i>	<i>Наименование разделов профессионального модуля</i>	<i>Всего часов (макс.уч. нагрузка и практика)</i>	<i>Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)</i>			<i>Практика</i>	
			<i>обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</i>		<i>самостоятельная работа обучающегося, часов</i>	<i>учебная, часов</i>	<i>производственная, часов</i>
			<i>всего часов</i>	<i>в т.ч. лабораторно-практических часов</i>			
ПК.7.1	Раздел 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	26	10	2	2	6	6
ПК.7.2	Раздел 2. Приготовление простых горячих напитков	22	6	2	1	6	6
ПК.7.3	Раздел 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков	22	8	2	2	6	6
Всего:		63	10	6	5	12	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень усвоения</i>
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков		63	
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков		10	
Раздел 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд		3	
	Классификация сладких блюд и напитков. Приготовление блюд из свежих фруктов, железированных блюд, горячих сладких блюд. <i>(Классификация холодных и горячих сладких блюд. Технология приготовления компотов из свежих плодов и ягод и сухофруктов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</i> <i>Технология приготовления мусса, желе и самбука. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</i> <i>Технология приготовления блюд: гренки с плодами и ягодами, яблоки жареные в тесте. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</i> <i>Технология приготовления блюда: шарлотка с яблоками. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения).</i>	1	2
	Практическое занятие Приготовление блюд из свежих фруктов, железированных блюд, горячих сладких блюд. <i>(Упражнение по приготовлению компота из свежих яблок, киселя из клюквы, гренки с плодами и ягодами, яблоки в тесте жареные. Последовательность выполнения операций).</i>	2	3
Раздел 2. Приготовление простых горячих напитков		3	
	Приготовление горячих напитков чай, какао, кофе. <i>(Пищевая ценность горячих напитков: чай, кофе, какао. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков. Соблюдение теплового режима, условий и сроков хранения).</i>	1	2
	Практическое занятие Приготовление горячих напитков: чай, чай с лимоном, какао с молоком, кофе чёрный. <i>(Упражнения по приготовлению чая с сахаром, лимоном, кофе натурального. Последовательность выполнения операций)</i>	2	3
Раздел 3.		3	2

Приготовление и оформление простых холодных напитков	Приготовление компотов, киселей, холодных напитков. <i>(Виды холодных напитков. Технология приготовления компотов, киселей, кваса и морса. Правила подачи. Требования к качеству холодных напитков. Технология приготовления напитков из цитрусовых и малинового айс – крима. Правила подачи. Требования к качеству холодных напитков. Технология приготовления коктейлей. Правила подачи. Требования к качеству холодных напитков).</i>	4	
	Практическое занятие Приготовление компотов, киселей, холодных напитков. <i>(Упражнения по приготовлению компотв, киселей, напитка апельсинового или лимонного, малинового айс-крима. Последовательность выполнения операций).</i>	2	3
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.	1	
	Самостоятельная работа Изучение вида сладких блюд в базовых предприятиях г. Курска Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях Ознакомление с ассортиментом холодных и горячих напитков на базовых предприятиях г. Курска	5	4
Учебная практика		12	3
	Приготовление сладких и железированных блюд.	6	
	Приготовление горячих и холодных напитков.	4	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	2	
Производственная практика		36	4
	Приготовление сладких блюд. <i>(Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения).</i>	12	
	Приготовление железированных блюд. <i>(Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения).</i>	6	
	Приготовление горячих напитков. <i>(Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения).</i>	6	
	Приготовление холодных напитков. <i>(Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения).</i>	6	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в:

учебных кабинетах: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерских: учебный кулинарный цех;

лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи.

Технические средства обучения:

мультимедийный комплекс, телевизор, видеоманитфон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы, комплекты производственных ножей, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы блюд, холодильное и тепловое оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. *микробиологии, санитарии и гигиены* – специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты;
2. *товароведения продовольственных товаров* – столы, стулья, разделочные доски, ножи, натуральные образцы, муляжи, стандарты, сертификаты качества;
3. *технического оснащения и организации рабочего места* – учебная мебель, образцы оборудования для горячего цеха, образцы теплового оборудования, плакаты, схемы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, муляжи блюд, натуральные образцы, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, тепловое и холодильное оборудование, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства

3. РФ от 5.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., МП «Вика», 1992
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., Экономика, 1981
7. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 1988
8. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
9. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
10. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Учебная литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2014 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2011 г.
3. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария с основами товароведения / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2014 г.
4. Радченко Л.Е. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2010 г.

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1 и 2 части, 2007 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания
3. Интернет-информация (учебный кабинет информатики)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данной профессиональной компетенции предшествует освоение МДК ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (раздел «Личная гигиена повара. Производственная санитария»), ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (раздел «Пищевые вещества и их значение»), ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места (раздел «Механическое оборудование»).

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (приблизительно 40% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной кухне-лаборатории, где обучающиеся осваивают практические умения.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне-лаборатории училища, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов

позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – до 80%.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые проводятся в зоне инструктажа учебной кухни-лаборатории, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводятся в учебной кухне-лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места при приготовлении сладких блюд и напитков.

Занятия планируются проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

Учебная и производственная практика проводится на базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в горячем и холодном цехах, а также в учебных комнатах предприятий, организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов

Педагогический состав: преподаватель спецдисциплин

Мастера: мастер производственного обучения с квалификацией «повар 4-6 разрядов».

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

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сладких блюд – Последовательность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сладких блюд – Соответствие выбора оборудования посуды, инвентаря для процесса приготовления – Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении сладких блюд – Правильность выполнения действий по приготовлению сладких блюд, соблюдения технологических приемов и процессов – Точность расчета количества сырья для приготовления сладких блюд – Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску готовых блюд – Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка)</p>
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению горячих напитков – Последовательность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении горячих напитков – Соответствие выбора оборудования посуды, инвентаря для процесса приготовления 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении горячих напитков – Правильность выполнения действий по приготовлению горячих напитков, соблюдения технологических приемов и процессов – Точность расчета количества сырья для приготовления горячих напитков – Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску готовых блюд – Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации 	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка)</p>
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных напитков – Последовательность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных напитков – Соответствие выбора оборудования посуды, инвентаря для процесса приготовления – Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении холодных напитков – Правильность выполнения действий по приготовлению холодных напитков, соблюдения технологических приемов и процессов – Точность расчета количества сырья для приготовления холодных напитков – Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску готовых блюд – Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска – Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд до момента реализации 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка)</p>
<p>Итоговая аттестация по модулю</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья 	<p>Презентация портфолио деятельности</p> <p>Компьютерная пре-</p>

	– Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, приготовления	зентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене Мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка)
--	---	---

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	<ul style="list-style-type: none"> – Точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения – Демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике 	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 ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики – Составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике 	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за	<ul style="list-style-type: none"> – Определяет дефекты сырья, готовой продукции – Указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения – Сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой об- 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

<p>результаты своей работы</p>	<p>работки одних и тех же видов продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления супов и соусов) – Выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды – Оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству – Производит самооценку в процессе мониторинга – Соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию – Осуществляет обучение с использованием ПК – Осуществляет сбор информации с помощью Интернет 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, экспертное наблюдение при проведении презентации</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях – Активно работает в группе – Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе – Демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>

	<p>ния</p> <p>– Выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами</p>	
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	–	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>

Оценка индивидуальных образовательных движений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися компетенций как результатов освоения профессионального модуля.