

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ:
директор
Многопрофильного колледжа



О.Б. Прохорова

25 марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

основной профессиональной образовательной программы
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО


Челябинск 2022


Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета № 5, протокол № 5 от «24» марта 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по НМР

Специалист по УМР


И.Н. Романенко
«24» марта 2022 г.


О.А. Швецова
«24» марта 2022 г.

Разработчик: А.А. Мюллер – преподаватель Многопрофильного колледжа

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом № 1565 Минобрнауки РФ 09.12.2016 г.).

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- определять наличие запасов и расходов продуктов (У-1);
- оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов (У-2);
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов (У-3);
- принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов (У-4);
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения(У-4).

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров (З-1);
- общие требования к качеству сырья и продуктов (З-2);
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов(З-3);
- методы контроля качества продуктов при хранении (З-4);
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов (З-5);
- виды снабжения (З-6);
- виды складских помещений и требования к ним(З-7);
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования (З-8);
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания(З-9);
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве(З-10);
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве(З-11);
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве(З-12);

- правила оценки запасов на производстве(З-13);
- процедура и правила инвентаризации запасов продуктов(З-14);
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков(З-15);
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов(З-16).

развить способности, необходимые для формирования общих компетенций (далее ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

развить способности, необходимые для формирования профессиональных компетенций (далее ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
Практическая подготовка	88
в том числе:	
теоретические занятия	58
лабораторные занятия	34
контрольные занятия/ точки рубежного контроля	4
курсовая работа/проект	-
консультации	4
экзамен	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная (домашняя) работа	-
индивидуальная учебно-научная работа (рефераты, проекты, НИРС)	-
Промежуточная аттестация (итоговая по дисциплине)– в форме экзамена	

2.2 Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	объем	Обязательная нагрузка				в том числе	всего	учеб	ульт	аши	и	итог
		о	ч	а	я							

				теоретических занятий (час)	лабораторных и/или практических занятий (час)	контрольных занятий /точек рубежного контроля (час)	курсовая работа/проект (час)			
Введение в предметное содержание дисциплины. Стартовая диагностика обучающихся	2	2	-	2	-	-	-	-	-	-
Раздел 1. Общие требования к сырью и продуктам	68	58	56	38	16	2	-	-	-	-
Тема 1.1 Общая классификация продовольственных товаров.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.2 Характеристика зерномучных товаров.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.3 Характеристика свежих и переработанных плодовоовощных товаров.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.4 Характеристика молока и молочных товаров	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.5 Характеристика кисломолочных товаров.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.6 Характеристика товаров животного происхождения	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.7 Характеристика мясных и мясо содержащих товаров	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.8 Характеристика рыбных товаров	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.9 Характеристика кондитерских товаров.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.10 Характеристика мучных кондитерских товаров.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.11 Характеристика вспомогательных продовольственных товаров.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.12 Характеристика вкусовых товаров.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.13 Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №1 Определить ассортимент зерномучных товаров, плодовоовощных, вкусовых товаров,используя натуральные образцы.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-

Практическое занятие №2 Определить ассортимент мясных, молочных товаров, используя натуральные образцы.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Практическое занятие №3 Определить ассортимент рыбных товаров и кондитерских изделий, используя натуральные образцы.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 1.14 Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов и сырья.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.15 Показатели качества товаров	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.16 Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №4 Определить качество сырья и продуктов с помощью органолептического метода	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 1.17 Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.18 Контроль за качеством и режимами хранения на складах.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.19 Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №5 Разобрать и решить ситуационные задачи связанных с оценкой условий хранения и состояния продуктов и запасов.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 1.20 Методы контроля качества	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №6 Определить качество товара различных основных групп (зерновых, плодоовощных) с помощью органолептического метода.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Практическое занятие №7 Определить качество товара различных основных групп (мясных, молочных) с помощью органолептического метода.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Практическое занятие №8 Определить качество товара различных основных групп (рыбных, кондитерских) с помощью органолептического метода.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Контрольное занятие № 1 (точка рубежного контроля) Определение	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-

качества организации товарного соседства										
Раздел 2. Общие требования к организации хранения	38	38	32	16	18	2	-	-	-	-
Тема 2.1 Проведение инструктажа работающих по безопасным приемам и методам работы. Виды инструктажей	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №9 Решить ситуационные задачи по проведению инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 2.2 Виды и источники снабжения, поставщики. Формы организации снабжения.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №10 Составить схему торгово-технологического процесса.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 2.3 Основные требования к складским помещениям. Характеристика и классификация тары, требования к ней.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №11 Составить классификацию тары.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 2.4 Оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №12 Ознакомиться с использованием различных видов оборудования.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 2.5 Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №13 Решить ситуационные задачи по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 2.6 Учет продуктов и товаров в местах хранения. Нормы естественной убыли на складах.	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Практическое занятие №14 Разобрать и решить ситуационные задачи связанные с определением наличия запасов и расхода продуктов	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Тема 2.7 Общие правила проведения инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-
Тема 2.8 Приемка товаров на складе. Виды сопроводительной документации на различные группы	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-

продуктов.										
Практическое занятие №15 Составить алгоритм порядка проведения инвентаризации. Оформить инвентаризационный материал.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Практическое занятие №16 Определить результаты инвентаризации.	2	2	2	-	2	-	-	-	-	-
Практическое занятие №17 Оформить технологическую документацию и документацию по хранению продуктов	2	2	-	-	2	-	-	-	-	-
Контрольное занятие № 2 (точка рубежного контроля) Оформление акта организации хранения продуктов и сырья	2	2	-	2	-	2	-	-	-	-
Консультации	4	4		-	-	-	-	-	4	-
Экзамен	8	8		-	-	-	-	-	-	8
Всего:	108	96	88	58	34	4	-	-	4	8

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» предполагает наличие кабинета для проведения учебных занятий.

Оборудование и технические средства обучения:

1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт.
2. Переносной проектор – 1 шт.
3. Переносной экран – 1 шт.
4. Колонки компьютерные – 2 шт.

Имущество:

1. Парты ученическая со скамьей – 27 шт.
2. Стол преподавателя – 1 шт.
3. Стул – 1 шт.
4. Доска классная – 1 шт.
5. Часы настенные – 1 шт.

3.2 Информационное обеспечение дисциплины

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

Киреева, А. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Киреева. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 125 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133058>

Дополнительная литература:

Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья : учеб.пособие. – М.: Академия 2015

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, формируемые компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– определять наличие запасов и расходов продуктов (У-1);– оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов (У-2);– проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов (У-3);– принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов (У-4); <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения (У-4).</p> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none">– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров (З-1);– общие требования к качеству сырья и продуктов (З-2);– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов(З-3);– методы контроля качества продуктов при хранении (З-4);–способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов (З-5);– виды снабжения (З-6);– виды складских помещений и требования к ним (З-7);– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования (З-8);	<p>устный и письменный опрос;</p> <p>защита рефератов и докладов с использованием презентаций;</p> <p>решение практических ситуационных задач;</p> <p>участие в деловых играх и дискуссиях;</p> <p>тестирование</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, формируемые компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания (З-9);</p> <p>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве (З-10);</p> <p>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве (З-11);</p> <p>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве (З-12);</p> <p>– правила оценки запасов на производстве (З-13);</p> <p>– процедура и правила инвентаризации запасов продуктов (З-14);</p> <p>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков (З-15);</p> <p>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов (З-16).</p> <p>Общие компетенции:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	

4.2 Критерии оценки

Критерии оценки реферата:

«5» выставляется, если работа сдана в указанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«4» выставляется, если: - работа сдана в неуказанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«3» выставляется, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочеты, например: имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, объем работы выдержан более чем на 50%, имеются упущения в оформлении;

«2» выставляется, если тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубейшие ошибки в оформлении работы или студентом не представлена работа.

Критерии оценки теста:

85-100% - «отлично»

70-84% - «хорошо»

51-69% - «удовлетворительно»

менее 50% - «неудовлетворительно»

Критерии оценки кроссворда:

85-100% разгадано слов - «отлично»

70-84% разгадано слов - «хорошо»

51-69% разгадано слов - «удовлетворительно»

менее 50% разгадано слов - «неудовлетворительно»

Критерии оценки контрольной работы:

Оценка 5 – работа выполнена в полном объеме, верно

Оценка 4 – работа выполнена в полном объеме, допущена 1 ошибка

Оценка 3 – работа выполнена в полном объеме, допущено 2 ошибки или верно, но не менее 70 %

Оценка 2 – работа выполнена в полном объеме, допущено более 3 ошибок или менее 70 %

Критерии оценки практической работы:

Оценка 5 – работа выполнена в полном объеме, верно

Оценка 4 – работа выполнена в полном объеме, допущена неточность

Оценка 3 – работа выполнена в полном объеме, допущена 1 ошибка

Оценка 2 – работа выполнена в полном объеме, допущено более 2 ошибок или не выполнена.

Критерии оценки реферата:

«5» выставляется, если работа сдана в указанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«4» выставляется, если: - работа сдана в неуказанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция,

сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«3» выставляется, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочеты, например: имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, объем работы выдержан более чем на 50%, имеются упущения в оформлении;

«2» выставляется, если тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубейшие ошибки в оформлении работы или студентом не представлена работа.

Критерии оценки ситуационной задачи:

Оценка 5 – выставляется студенту(ке), обнаружившему(ей) глубокие знания профессиональных терминов, понятий; полное знание учебно-программного материала, в ответе отсутствуют неточности.

Оценка 4 – выставляется студенту(ке), обнаружившему(ей) полное знание учебно-программного материала; если в ответах отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий.

Оценка 3 – выставляется студенту(ке), обнаружившему(ей) недостаточные знания, допустившему(ей) неточности в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Оценка 2 – выставляется студенту(ке), если он(а) имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает значительные неточности в определении понятий, искажает их смысл. Ответ содержит ряд серьезных неточностей.

Критерии оценки устного ответа:

«отлично» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Могут быть допущены недочеты в определении понятии, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

«хорошо» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

«удовлетворительно» – дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

«неудовлетворительно» – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятии, употреблении терминов. Студент не

способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

Критерии оценки круглого стола:

№	Критерий(макс.)	баллы
1	Полнота изложения вопроса. Самостоятельность изложения	1
2	Аргументированность и доказательность основных положений вопроса (темы). Качество ответов на дополнительные вопросы	1
3	Наличие, качество и адекватность практических примеров и (или) иллюстративного материала	1
4	Методическая грамотность устного ответа: - логическая последовательность - правильность произношения терминов, фамилий и т.п. - фиксирование на доске схем, фамилий, формул и т.п.	1
5	Умение делать выводы, вытекающие из вопроса (темы) и резюмирующие основные положения материала	1
	Итого	5

Оценка 5 – 5 баллов

Оценка 4 – 4 балла

Оценка 3 – 3 балла

Оценка 2 – менее 2 баллов

Критерии оценки ролевой игры:

Оценку «отлично» рекомендуется выставить, если обучающиеся в полном объеме усвоили программный материал, принимали активное участие в ролевой игре, соблюдали регламент выступления, правильно выявили, исчерпывающе раскрыли проблему, заложенную в спорной ситуации, выработали точное, обоснованное решение спорного вопроса, а также правильно и полно оформили процессуальную документацию.	«Отлично»
Оценку «хорошо» рекомендуется выставить, если обучающиеся правильно, по существу и последовательно изложили в выступлении этапы ролевой игры, усвоили основные умения и навыки, не допустили существенных ошибок и неточностей.	«Хорошо»
Оценку «удовлетворительно» рекомендуется выставить, если обучающиеся не проявили достаточной активности	«Удовлетворительно»

<p>при выступлении и содержание спорной ситуации изложили поверхностно, без должного обоснования, допустили неточности и ошибки, недостаточно правильно оформили процессуальную документацию, нарушили последовательность в изложении материала, а также регламент выступления.</p>	
<p>Оценку «неудовлетворительно» рекомендуется выставлять, если обучающиеся при выступлении допустили существенные ошибки, не смогли правильно обосновать проблему, заложенную в спорной ситуации, выработать окончательное решение, не соблюдали регламент выступления или отказались принимать участие.</p>	<p>«Неудовлетворительно»</p>

Критерии оценки заполнения таблицы:

«5» – содержание соответствует теме, в таблице заполнены все столбцы и строки, содержание столбцов и строк соответствует их названию, материал излагается кратко, последовательно, с наличием специальных терминов; таблица оформлена аккуратно карандашом и заполнена без помарок.

«4» – содержание соответствует теме, в таблице заполнены все столбцы и строки, содержание столбцов и строк соответствует их названию, материал излагается не достаточно кратко и последовательно, с наличием не большого числа специальных терминов. В оформлении таблицы имеются помарки.

«3» – в таблице заполнены не все столбцы и строки, содержание столбцов и строк имеет некоторые отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют. Таблица оформлена ручкой.

«2» – таблица не заполнена или в таблице заполнены не все столбцы и строки, содержание столбцов и строк имеет существенные отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют. Таблица оформлена небрежно.

Критерии оценки деловой игры:

<p>Оценку «отлично» рекомендуется выставлять, если обучающиеся в полном объеме усвоили программный материал, принимали активное участие в деловой игре, соблюдали регламент выступления, правильно выявили, исчерпывающе раскрыли проблему, заложенную в спорной ситуации, выработали точное, обоснованное решение спорного вопроса, а также правильно и полно оформили процессуальную документацию.</p>	<p>«Отлично»</p>
<p>Оценку «хорошо» рекомендуется выставлять, если обучающиеся правильно, по существу и</p>	<p>«Хорошо»</p>

<p>последовательно изложили в выступлении этапы деловой игры, усвоили основные умения и навыки, не допустили существенных ошибок и неточностей.</p>	
<p>Оценку «удовлетворительно» рекомендуется выставлять, если обучающиеся не проявили достаточной активности при выступлении и содержание спорной ситуации изложили поверхностно, без должного обоснования, допустили неточности и ошибки, недостаточно правильно оформили процессуальную документацию, нарушили последовательность в изложении материала, а также регламент выступления.</p>	<p>«Удовлетворительно»</p>
<p>Оценку «неудовлетворительно» рекомендуется выставлять, если обучающиеся при выступлении допустили существенные ошибки, не смогли правильно обосновать проблему, заложенную в спорной ситуации, выработать окончательное решение, не соблюдали регламент выступления или отказались принимать участие.</p>	<p>«Неудовлетворительно»</p>