

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик:

Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»

Протокол №10 от 26.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в предприятии общественного питания в части освоения основного вида деятельности: Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.2. Цели и задачи 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:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

уметь:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

- работать с нормативно-правовой базой;

- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

1.3. количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 270 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 198 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 66 часов;
учебной практики – 36 часов;
производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности Контроль качества продукции и услуг общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1.	МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	108	72	36	-	36	-	-		
ПК 4.2. ПК 4.3.	МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	90	60	28	-	30	-	-		
	Учебная практика, часов	36							36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	36								36
	Всего:	270	132	64	-	66	-	-	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			108	
Введение. Тема. 1.1. Основы стандартизации	Содержание		10	
	1.	Задачи, структурные элементы стандартизации, метрологии, контроля качества продукции и услуг продуктов общественного питания.		2
	2.	Методические основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации.		2
	3.	Средства стандартизации. Система стандартизации.		3
	4.	Правовая база стандартизации. основополагающие стандарты на услуги.		2
	5.	Требования к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.		2
	6.	Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности.		2
	7.	Международная и региональная стандартизация.		2
	Практическое занятие		6	
	1.	Средства стандартизации. Работа с отраслевыми стандартами.		-
Тема 1.2. Основы метрологии	Содержание		14	
	1.	Измерения - основа метрологической деятельности.		2
	2.	Виды измерений.		2
	3.	Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам.		2
	4.	Структурные элементы метрологии.		2
	5.	Объекты и субъекты метрологии.		3
	6.	Средства и методы измерений.		3
	7.	Государственная система обеспечения единства измерений.		2
	8.	Правовые основы обеспечения единства измерений.		2
	Практические занятия		12	
	1.	Работа с отраслевыми стандартами. Объекты и субъекты метрологии.		-
	2.	Средства и методы измерений. Работа с нормативными документами: ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Государственный стандарт Государственного комитета РФ по стандартизации, метрологии и сертификации ГОСТ Р-50644-94		
Тема 1.3. Основы сертификации товаров и услуг.	Содержание		12	
	1.	Оценка и подтверждение соответствия.		2
	2.	Сертификация продукции и услуг.		2
	3.	Правила проведения сертификации продукции в Российской Федерации.		2

	4.	Формы и порядок проведения сертификации.	18	2
	5.	Основания для выдачи сертификатов.		2
	6.	Правила проведения сертификации продовольственного сырья.		3
	Практические занятия			
	1.	Сертификация услуг общественного питания.		-
	2.	Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания		-
	3.	Правила проведения сертификации продовольственного сырья. Сертификация услуг общественного питания.		-
	4.	Проверка правильность заполнения деклараций соответствия		-
	5.	Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.		-
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК.04.01.			36	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Примерная тематика домашних заданий - Составить список нормативных документов, регламентирующих требования безопасности. - Заполнить таблицу «Средства и методы измерений».				-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания			90	
Тема 2.1. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие	Содержание			
	1.	Основные задачи и методы контроля.	12	2
	2.	Планирование и управление качеством продукции.		2
	3.	Контроль, осуществляемый на предприятии.		2
	4.	Органолептический анализ продукции общественного питания.		3
	5.	Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания.		2
	6.	Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа.		3
	Практические занятия			
	1.	Органолептический анализ продукции общественного питания.	10	-
2.	Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания.	6	-	
Тема 2.2. Контроль качества услуг общественного питания. Контроль качества полуфабрикатов.	Содержание			
	1.	Контроль качества услуг.	20	2
	2.	Контроль качества полуфабрикатов.		2
	3.	Лабораторный контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков.		3
	4.	Идентификация продукции, услуг общественного питания.		2
	5.	Фальсификация продукции общественного питания.		2
	Практические занятия			
	1.	Лабораторный контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков.	10	-
	2.	Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	-
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.04				

<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений.</p> <p>Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией.</p> <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить опорный конспект по теме «Планирование и управление качеством продукции». - Подготовить реферат по теме «Фальсификация продукции общественного питания». 	30	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализ структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества; – работа с нормативно-правовой базой; – использование измерительных приборов и приспособлений; – проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия; – контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; – идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации; – изучение основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, назначения, видов, подвидов, средств, методов, нормативно-правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятий, видов, критериев, показателей и методов идентификации; – изучение способов обнаружения фальсификации, ее последствий и предложение мер по ее предупреждению. 	36	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализ структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества; – работа с нормативно-правовой базой; – использование измерительных приборов и приспособлений; – проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия; – контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; – идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации; – изучение основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, назначения, видов, подвидов, средств, методов, нормативно-правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятий, видов, критериев, показателей и методов идентификации; – изучение способов обнаружения фальсификации, ее последствий и предложение мер по ее предупреждению. 	36	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Квалификационный экзамен		
Всего	270	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов для проведения занятий по общепрофессиональным дисциплинам:

- стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия;
- банкетного зала.

Оборудование банкетного зала:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Габа Н. Д., Жаркова Т. В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова- 2 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2018. -256с

2. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 362 с.

3. Поздняковский, В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В.М. Поздняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/824. - ISBN 978-5-16-100390-9. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/925846>

Дополнительные источники:

1. Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07981-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/442309>

2. Горбашко, Е. А. Управление качеством: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9938-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/451283>

3. Мезенцева, Г.В. Контроль качества продовольственных товаров: учебное пособие / Г.В. Мезенцева. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-377-9. — Текст:

электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117819>

4. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 172 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10556-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456738>

5. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учебник для среднего профессионального образования / Е. Ю. Райкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11367-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445148>

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184 – ФЗ О техническом регулировании (с дополнениями и изменениями в редакции федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ; от 01.05.2007 № 65-ФЗ; от 01.12.2007 № 309-ФЗ; от 23.07.2008 № 160-ФЗ; от 18.07.2009 № 189-ФЗ; от 23.11.2009 № 261-ФЗ; от 30.12.2009 № 384-ФЗ; от 30.12.2009 № 385-ФЗ; от 28.09.2010 № 243-ФЗ) – 35 с.

2. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, №2-ФЗ.

3. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.

4. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.

5. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.

6. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 № 389.

7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

8. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

9. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

10. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

11. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.

12. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

13. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

14. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.

15. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.

16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с

выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	Производит контроль соблюдения требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. Умеет работать с нормативно-правовой базой. Пользуется измерительными приборами и приспособлениями.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Анализирует структуру стандартов разных категорий и видов, выбирает номенклатуру показателей качества. Проверяет правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Идентифицирует продукцию и услуги общественного питания, умеет распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять

проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

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.	- демонстрирует интерес к будущей профессии.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- демонстрирует готовность к соблюдению нормативных правовых документов.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам