

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



Утверждаю

Проректор по среднему
профессиональному образованию

Ряховская О.С.

«08» января 2025 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Мастер производственного обучения

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол №2 от «21» октября 2024 г.

Согласовано с предприятием работодателем:
Генеральный директор
«РесторансМенеджмент»



Н.А. Холявченко

2025 год

**Фонд оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся**

2025

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) программы профессионального модуля ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1 Область применения	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ	16
1.3 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий	17
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности «Организация учебно-производственного процесса»	18
2.1 Комплект материалов для оценки освоения МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 01.03 в форме контрольной работы	18
2.2 Комплект материалов для оценки освоения по профессиональному модулю в форме защиты курсового проекта (работы).....	33
2.3 Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля в форме экзамена	35
2.4 Пакет экзаменатора	57
3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта	69
3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.01 «Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся» в форме защиты отчета учебной (производственной) практики	71
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Перечень практических работ	73
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю	77

У 6 - Применять формы, методы, способы и приемы организации контроля и оценки освоения образовательной	Эффективно применять формы, методы, способы и приемы организации контроля и оценки освоения	Определять эффективно применять формы, методы, способы и приемы организации контроля и оценки освоения образовательной	
У 7 - Применять современные оценочные средства, обеспечивать объективность оценки, охранять жизнь и здоровье обучающихся в процессе публичного	Грамотно применять современные оценочные средства, обеспечивать объективность оценки, охранять жизнь и здоровье обучающихся в	Определять грамотно применять современные оценочные средства, обеспечивать объективность оценки, охранять жизнь и здоровье обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания	
У8 - Контролировать и оценивать работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определять их причины, индивидуализировать и корректировать процесс обучения и	Грамотно контролировать и оценивать работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определять их причины,	Определять грамотно контролировать и оценивать работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определять их причины, индивидуализировать и корректировать процесс обучения и воспитания с учетом выявленных	
У 9 - Анализировать применение выбранных форм и методов педагогической диагностики, текущего оценивания, оценочных средств, корректировать их и собственную	Грамотно анализировать применение выбранных форм и методов педагогической диагностики, текущего оценивания, оценочных средств, корректировать их	Определять грамотно анализировать применение выбранных форм и методов педагогической диагностики, текущего оценивания, оценочных средств, корректировать их и собственную оценочную деятельность	
У 10 - Формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных	Правильно формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных	Определять правильно формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных работ с учетом необходимости обеспечения их	

ности и (или) соответствия требованиям ФГОС СПО, с учетом целей и задач воспитания, роли в освоении профессиональной деятельности (учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)), интересов и возможностей	практикоориентированности и (или) соответствия требованиям ФГОС СПО, с учетом целей и задач воспитания, роли в освоении профессиональной деятельности (учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)), интересов и возможностей	учетом целей и задач воспитания, роли в освоении профессиональной деятельности (учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)), интересов и возможностей обучающихся	
У 11 - Формулировать требования к результатам, содержанию и условиям организации практической подготовки по профессиональному модулю, обсуждать	Правильно формулировать требования к результатам, содержанию и условиям организации практической подготовки по профессиональному модулю, обсуждать	Определять правильно формулировать требования к результатам, содержанию и условиям организации практической подготовки по профессиональному модулю, обсуждать разработанные материалы	
У 12 - Вести учебную, планирующую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и	Грамотно вести учебную, планирующую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и	Определять грамотно вести учебную, планирующую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и электронных носителях	
У 13 - Создавать отчетные, отчетно-аналитические и информационные материалы	Грамотно создавать отчетные, отчетно-аналитические и информационные материалы	Определять грамотно создавать отчетные, отчетно-аналитические и информационные материалы	
Знать:			
З 1 - Электронных образовательных и информационных ресурсов, необходимых для организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся в соответствии с действующими	Грамотность знаний электронных образовательных и информационных ресурсов, необходимых для организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся в соответствии с	Определять грамотность знаний электронных образовательных и информационных ресурсов, необходимых для организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся в соответствии с	Устный опрос на занятиях после изучения соответствующей темы (текущий контроль); МДК 01.01 - ПР 1- ПР 15; МДК 01.02 - ПР 16- ПР 30; МДК 01.03 - ПР 31- ПР

3 2 - Теоретических основ и технологии исследовательской и проектной	Грамотность знаний теоретических основ и технологии исследовательской и проектной	Определять грамотность знаний теоретических основ и технологии исследовательской и проектной деятельности	44; Защита Курсовой работы МДК 01.01; Контрольная работа №1 МДК 01.01
3 3 - Методических основ организации и учебно-профессиональной, проектной,	Грамотность знаний методических основ организации учебно-профессиональной, проектной, исследовательской	Определять грамотность знаний методических основ организации учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и	Защита Курсовой работы МДК 01.02; Контрольная работа №2 МДК 01.01 Контрольная работа №3 МДК 01.03 Контрольная работа №4 МДК 01.03
3 4 - Возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся	Грамотность знаний возрастных и индивидуальных	Определять грамотность знаний возрастных и	Защита учебной практики МДК 01.01 Защита учебной практики МДК 01.02
3 5 - Педагогических, психологических и методических основ организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида, в том числе в форме практической	Грамотность знаний педагогических, психологических и методических основ организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида, в	Определять грамотность знаний педагогических, психологических и методических основ организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида, в том числе в форме практической подготовки	Защита учебной практики МДК 01.03 Защита производственной практики МДК 01.01 Защита производственной практики МДК 01.02 Защита производственной практики МДК 01.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
3 6 - Современных образовательных технологий профессионального образования (профессионального обучения), в том числе дистанционных технологий, электронного	Грамотность знаний современных образовательных технологий профессионального образования (профессионального обучения), в том числе	Определять грамотность знаний современных образовательных технологий профессионального образования (профессионального обучения), в том числе дистанционных	
3 7 - Отечественного и зарубежного опыта, современных подходов к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, включая процедуры демонстрационного экзамена,	Грамотность знаний отечественного и зарубежного опыта, современных подходов к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, включая процедуры	Определять грамотность знаний отечественного и зарубежного опыта, современных подходов к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, включая процедуры демонстрационного	

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 . Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальностям СПО, 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) углубленной подготовки в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся.

Фонд оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1 Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2		3
ПК 1.1. Организовывать образовательный процесс и учебно-производственную деятельность на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в	Точность осуществления организации образовательного процесса и учебно-производственной деятельности на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами; Точность осуществления планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессионально	Определение точности осуществления организации образовательного процесса и учебно-производственной деятельности на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами; Определение точности осуществления планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и	Устный опрос на занятиях после изучения соответствующей темы (текущий контроль); МДК 01.01 - ПР 1- ПР 15; МДК 01.02 - ПР 16- ПР 30; МДК 01.03 - ПР 31- ПР 44; Защита Курсовой работы МДК 01.01; Контрольная работа №1 МДК 01.01 Защита Курсовой работы МДК 01.02; Контрольная работа №2 МДК 01.01 Контрольная работа №3 МДК 01.03 Контрольная работа №4 МДК 01.03

процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; Точность осуществления эффективного взаимодействия и работы в коллективе и команде; Точность использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; Определение точности осуществления эффективного взаимодействия и работы в коллективе и команде; Определение точности использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Защита учебно-практической МДК 01.01 Защита учебно-практической МДК 01.02 Защита учебно-практической МДК 01.03 Защита производственной практики МДК 01.01 Защита производственной практики МДК 01.02 Защита производственной практики МДК 01.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
ПК 1.2. Осуществлять педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых	Точность осуществления педагогического контроля и оценки освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием	Определение точности осуществления педагогического контроля и оценки освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием	Устный опрос на занятиях по теме (текущий контроль); МДК 01.01 - ПР 1-ПР 15; МДК 01.02 - ПР 16-ПР 30; МДК 01.03 - ПР 31-ПР 44; Защита Курсовой работы МДК 01.01;

<p>средств; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>технологий, цифровых средств; Точность осуществления устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; Точность осуществления содействия по сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, Знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективного действия в чрезвычайных ситуациях; Точность проявления гражданско-патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применение стандартов антикоррупционного поведения;</p>	<p>технологий, цифровых средств; Определение точности осуществления устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; Определение точности осуществления содействия по сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективного действия в чрезвычайных ситуациях; Определение точности проявления гражданско-патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применение стандартов антикоррупционного поведения;</p>	<p>Защита Курсовой работы МДК 01.02; Контрольная работа №2 МДК 01.01 Контрольная работа №3 МДК 01.03 Контрольная работа №4 МДК 01.03 Защита учебной практики МДК 01.01 Защита учебной практики МДК 01.02 Защита учебной практики МДК 01.03 Защита производственной практики МДК 01.01 Защита производственной практики МДК 01.02 Защита производственной практики МДК 01.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ</p>
--	---	---	--

<p>ПК 1.3. Разрабатывать программно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Точность осуществления разработки программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания</p> <p>Точность осуществления выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>Точность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Точность осуществления использования профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Определение точности осуществления разработки программно-методического обеспечения учебных предметов курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания;</p> <p>Определение точности осуществления выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>Определение точности использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Определение точности осуществления использования профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Устный опрос на занятиях после изучения соответствующей темы (текущий контроль);</p> <p>МДК 01.01 - ПР 1- ПР 15;</p> <p>МДК 01.02 - ПР 16- ПР 30;</p> <p>МДК 01.03 - ПР 31- ПР 44;</p> <p>Защита Курсовой работы МДК 01.01;</p> <p>Контрольная работа №1 МДК 01.01</p> <p>Защита Курсовой работы МДК 01.02;</p> <p>Контрольная работа №2 МДК 01.01</p> <p>Контрольная работа №3 МДК 01.03</p> <p>Контрольная работа №4 МДК 01.03</p> <p>Защита учебной практики МДК 01.01</p> <p>Защита учебной практики МДК 01.02</p> <p>Защита учебной практики МДК 01.03</p> <p>Защита производственной практики МДК 01.01</p> <p>Защита производственной практики МДК 01.02</p> <p>Защита производственной практики МДК 01.03</p> <p>ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ</p>
---	--	--	---

1.1.2 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Средства проверки
-------------------------	-------------------

<p>Проведения учебных занятий, организации самостоятельной работы обучающихся, формирования образовательных и личностных результатов обучающихся, установленных рабочей программой и программой воспитания, на основе содержания учебных занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств;</p>	<p>Контроль выполнения практических работ путем наблюдения деятельности обучающегося в период практической подготовки и анализа документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ.</p>
<p>Руководства учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе практической подготовкой и подготовкой к демонстрационному экзамену, подготовкой выпускной квалификационной работы (если предусмотрена);</p>	
<p>Разработки мероприятий по модернизации оснащения учебного помещения (кабинета, лаборатории, спортивного зала, иного места занятий), формирования его предметно пространственной среды, обеспечивающей освоение учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы в соответствии с действующими санитарными правилами;</p>	
<p>Осуществления контроля и оценки результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;</p>	
<p>Осуществления оценки освоения образовательной программы при проведении итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;</p>	
<p>Разработки и обновления рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых учебно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств</p>	

Разработки и обновления программно-методических материалов учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) программ СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе оценочных средств для проверки результатов их освоения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств;	
Планирования занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) программ СПО, включая практическую подготовку, с учетом целей и задач воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных платформ, а также с учетом целей и задач воспитания	

1.1.3 Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
Уметь:			
У 1 - Создавать условия по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы;	Правильность создания условий по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы;	Определять правильность создания условий по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы;	Устный опрос на занятиях после изучения соответствующей темы (текущий контроль); МДК 01.01 - ПР 1- ПР 15; МДК 01.02 - ПР 16- ПР 30; МДК 01.03 - ПР 31- ПР 44; Защита Курсовой работы МДК 01.01; Контрольная работа №1 МДК 01.01
У 2 - Привлекать к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, в том числе, учебно-профессиональной, проектной, исследовательской, обучать самоорганизации и самоконтролю	Эффективность привлечения к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, в том числе, учебно-профессиональной, проектной, исследовательской, обучать самоорганизации и самоконтролю	Определять эффективность привлечения к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, в том числе, учебно-профессиональной, проектной, исследовательской, обучать самоорганизации и самоконтролю	

У 3 - Использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, с использованием	Грамотно использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, с	Определять грамотное использование педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе при необходимости осуществлять электронное обучение, с использованием	Защита Курсовой работы МДК 01.02; Контрольная работа №2 МДК 01.01 Контрольная работа №3 МДК 01.03 Контрольная работа №4 МДК 01.03 Защита учебной практики МДК 01.01 Защита учебной практики МДК 01.02 Защита учебной практики МДК 01.03 Защита производственной практики МДК 01.01 Защита производственной практики МДК 01.02 Защита производственной практики МДК 01.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
У 4 - Анализировать проведение учебных занятий с учетом задач воспитания и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, в том числе в части воспитания, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные	Грамотно анализировать проведение учебных занятий с учетом задач воспитания и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, в том числе в части воспитания, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины	Определение грамотно анализировать проведение учебных занятий с учетом задач воспитания и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, в том числе в части воспитания, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную	
У 5 - Осуществлять самоанализ и самоконтроль при проведении занятий и организации практики обучающихся	Грамотно осуществлять самоанализ и самоконтроль при проведении занятий и организации практики обучающихся	Определять грамотно осуществление самоанализ и самоконтроль при проведении занятий и организации практики обучающихся	

3 8 - Методики разработки и применения контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания, включая процедуры демонстрационного экзамена и	Грамотность знаний методики разработки и применения контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания, включая процедуры	Определять грамотность знаний методики разработки и применения контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания, включая процедуры	
3 9 - Норм педагогической этики, приемов педагогической поддержки обучающихся при проведении контрольно -	Грамотность знаний норм педагогической этики, приемов педагогической поддержки обучающихся при проведении	Определять грамотность знаний норм педагогической этики, приемов педагогической поддержки обучающихся при проведении контрольнооценочных мероприятий	
3 10 - Методических основ современног о профессионального образования. СПО и	Грамотность знаний методических основ современного профессионального образования. СПО и	Определять грамотность знаний методических основ современного профессионального	
3 11 - Содержания и роли преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в ОПОП СПО, включая рабочую программу воспитания, образовательной программе профессионального	Грамотность знаний содержания и роли преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в ОПОП СПО, включая рабочую программу воспитания, образовательной программе	Определять грамотность знаний содержания и роли преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в ОПОП СПО, включая рабочую программу воспитания, образовательной программе	
3 12 - Требований профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной	Грамотность знаний требований профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему	Определять грамотность знаний требований профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной	
3 13 - Требований к программно-методическому обеспечению	Грамотность знаний требований к программно-	Определять грамотность знаний требований к	

дисциплин (модулей) программ СПО, профессионального обучения, методических основ его разработки	учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ СПО, профессионального обучения, методических основ	дисциплин (модулей) программ СПО, профессионального обучения, методических основ его разработки	
3 14 - Требования к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам	Грамотность знаний требований к электронным образовательным ресурсам и иным	Определять грамотность знаний требований к электронным образовательным	
3 15 - Современного состояния области знаний и профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным предметам, курсам,	Грамотность знаний современного состояния области знаний и профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным	Определять грамотность знаний современного состояния области знаний и профессиональной деятельности,	
3 16 - Основных источников и методов поиска информации, необходимой для разработки программно-методического обеспечения	Грамотность знаний основных источников и методов поиска информации, необходимой для разработки программно-методического обеспечения	Определять грамотность знаний основных источников и методов поиска информации, необходимой для разработки программно-методического обеспечения	

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Коды ПК, ОК	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1		2	3
МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебнопроизводственной деятельности	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	2 семестр - Контрольная работа; 3 семестр - Защита курсовой работы	Комплект материалов п.2.1 Комплект материалов п.2.2
МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	2 семестр - Контрольная работа; 3 семестр - Защита курсовой работы	Комплект материалов п.2.1 Комплект материалов п.2.2

МДК 01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	2 семестр - Контрольная работа; 3 семестр - Контрольная работа	Комплект материалов п.2.1
УП.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно производственной деятельности	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	2 семестр - Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
УП.01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	2 семестр - Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике Комплект материалов п.3.1
УП.01.03 Нормативно правовое регулирование в сфере образования	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	2 семестр - Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике Комплект материалов п.3.1
П11.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно производственной деятельности	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	3 семестр - Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике Комплект материалов п.3.1
П11.01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	3 семестр - Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике Комплект материалов п.3.1
П11.01.03 Нормативно правовое регулирование в сфере образования	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	3 семестр - Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
			Комплект материалов п.3.1
ПМ.01 Организация учебной и учебно- производственной деятельности обучающихся	ПК 1.1 - 1.3 ОК 01-09	3 семестр - Экзамен по профессиональному модулю	Комплект материалов п.2.3

1.2.1 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся осуществляется на экзамене - 3 семестр - экзамен по профессиональному модулю.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по разделу МДК, учебной и производственной практике: МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности - 2 семестр - Контрольная работа; 3 семестр - Защита курсовой работы. МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств - 2 семестр - Контрольная работа; 3 семестр - Защита курсовой работы. МДК 01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования - 2 семестр - Контрольная работа; 3 семестр - Контрольная работа. УП.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности - 2 семестр - Дифференцированный зачет. УП.01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств - 2 семестр - Дифференцированный

зачет. УП.01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования - 2 семестр - Дифференцированный зачет. ПП.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности - 3 семестр - Дифференцированный зачет. ПП.01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств - 3 семестр - Дифференцированный зачет. ПП.01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования - 3 семестр - Дифференцированный зачет.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка производственной и учебной практики проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

1.3 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете «Теоретических основ организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы специальности.

Лаборатория «Информационных технологий» оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «мультимедийный компьютер - рабочее место преподавателя; компьютеры - рабочее место студента, мультимедийный компьютер - рабочее место преподавателя; мультимедиа проектор, мультимедийная доска; локальная сеть колледжа, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации»:

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся

2.1 Комплект материалов для оценки освоения МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 01.03, в форме контрольной работы

Перечень теоретических вопросов, выносимых на контрольную работу по МДК.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Теоретические основы и методика профессионального обучения (по отраслям)
2. Цели, задачи, содержание профессионального обучения (по отраслям)
3. Современные практики, содержание, формы и методы профориентации и консультирования по вопросам профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития в процессе освоения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), эффективные приемы общения и организации деятельности, ориентированные на поддержку профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития обучающихся
4. Методы, формы и средства профессионального обучения, методические основы и особенности организации учебно-производственного процесса с применением современных средств обучения
5. Основы конструирования и эксплуатации несложных технических средств обучения
6. Профессиональную терминологию, технологию производства, технику, производственное оборудование, правила их эксплуатации и требования к хранению
7. Перечень работ в рамках технологического процесса
8. Виды заготовок и схемы их базирования
9. Формы и правила составления заявок на поставку технологического оборудования и оснастки
10. Правила приемки и проверки оборудования и оснастки

11. Виды документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс, требования к ее оформлению
12. Электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации учебной (учебно-профессиональной), исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся, написания выпускных квалификационных работ
13. Особенности планирования занятий по профессиональному обучению в зависимости от их целей и задач, места проведения, осваиваемых профессий рабочих, должности служащих
14. Структура и содержание образовательных программ среднего профессионального образования и профессиональной подготовки, цели и особенности освоения профессий рабочих, должностей служащих при обучении по образовательным программам среднего профессионального образования
15. Педагогические, психологические и методические основы развития мотивации, организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида
16. Требования к содержанию и организации контроля результатов профессионального обучения
17. Методики разработки и применения контрольно-измерительных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания
18. Осуществление педагогического контроля, оценивание процесса и результатов деятельности обучающихся, качество продукции, изготавливаемой обучающимися
19. Анализ процесса и результатов профессионального обучения, отдельных занятий, организацию практики, коррекция и совершенствование их
20. Осуществление самоанализа и самоконтроля при проведении занятий и организации практики обучающихся
21. Использование педагогически обоснованных форм, методов, способов и приемов организации контроля и оценки, применение современных оценочных средств, обеспечивающих объективность оценки, охрану жизни и здоровья обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания

Перечень практических заданий, выносимых на контрольную работу по МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Обеспечение связи теории с практикой
2. Установление педагогически целесообразные взаимоотношения с обучающимися, их родителями (лицами, их замещающими), рабочими, служащими и руководством первичного структурного подразделения организации
3. Использование различных форм и методов организации учебно-производственного процесса
4. Взаимодействие с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса
5. Эксплуатирование и конструирование несложных технических средств обучения
6. Составление заявки на поставку, осуществление приемки и проверки технологического оборудования и оснастки, подготовка оборудования, оснастки (в том числе и заготовки) и материалов для учебно-производственного процесса
7. Нахождение и использование методической литературы и другие источники информации, необходимые для подготовки к лабораторно-практическим занятиям и организации практики обучающихся
8. Оформление документации, обеспечивающую учебно-производственный процесс
9. Использование средств педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проведение консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции
10. Планирование учебно-производственного процесса, подбор учебно-производственного задания, составление перечня учебных работ
11. Нормирование и организация производственных и учебно-производственных работ
12. Организация и проведение лабораторно-практических занятий и всех видов практики обучающихся

13. Создание условий для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы
14. Привлечение к целеполаганию, обучение самоорганизации и самоконтролю
15. Демонстрация элементов деятельности, осваиваемой обучающимися, и(или) выполнение задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)

Перечень теоретических вопросов, выносимых на контрольную работу

МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств

1. Определение основных понятий. Нормативно-правовое обеспечение дистанционного обучения
2. Модели современного дистанционного обучения. Виды и формы дистанционного обеспечения.
3. Цели и содержание дистанционного обучения. Общие и специфические принципы дидактического обучения.
4. Методы и приемы дистанционного обучения. Средства, используемые в дистанционном обучении.
5. Формы организации дистанционного обучения и их специфика. Формы контроля в дистанционном обучении.
6. Особенности организации процесса дистанционного обучения.
7. Обучение в сотрудничестве. Проектная деятельность.
8. Портфолио. «Перевернутый класс».
9. Обучение с помощью веб-технологий.
10. Современные квалификационные требования к преподавателю и тьютору дистанционного обучения.
11. Специфика педагогической деятельности преподавателя и тьютора при дистанционном обучении.
12. Роли и функции преподавателя дистанционного обучения.
13. Взаимодействие «учитель-ученик» и «ученик-ученик» при дистанционном обучении.
14. Специфика интернет-общения.

Перечень практических заданий, выносимых на контрольную работу

МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств

1. Методика организации лекции, в том числе с использованием элемента «Лекция (занятие)»
2. Методика организации и использование элемента «Глоссарий»
3. Методика организации и использование элемента «Вики»
4. Методика организации и использование элемента «Задание»
5. Методика организации семинара, в том числе использование элемента «Семинар»
6. Методика организации и использование элемента «Тест»
7. Методика организации и использование элемента «Обратная связь»
8. Методика организации и использование элемента «Опрос»
9. Методика организации и использование элемента «База данных»
10. Методика организации и использование элемента «Форум»
11. Методика организации и использование элемента «Чат»
12. Методика организации вебинара, в том числе с использованием программы Open Meetings
13. Этапы планирования дистанционного курса
14. Разработка содержания электронного образовательного ресурса
15. Критерии оценки эффективности дистанционного курса (электронного образовательного ресурса)

Перечень теоретических вопросов, выносимых на контрольную работу

МДК 01.03. Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового

обеспечения деятельности образовательных организаций.

2. Понятия «право», «закон», «правовые нормы», «нормативно-правовые акты», законодательные и подзаконные акты. Понятие и структура системы образования современной России как объект правового регулирования. Формы получения образования и формы обучения. Язык образования.
3. Система и источники законодательства Российской Федерации в области образования. Уровни и виды законодательных актов. Место в системе нормативных правовых актов ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (2012 г.).
4. Законодательные и подзаконные акты. Государственная программа развития образования России на период 2013-2020 гг., НОИ «Наша новая школа» в системе нормативно-правовых актов образования.
5. Международное правовое регулирование образования. Основные правовые акты международного образовательного законодательства
6. Понятие, виды и компетенция образовательных организаций. Организационно-правовые формы образовательных организаций. Порядок создания, реорганизации и ликвидации образовательных учреждений.
7. Государственная регламентация образовательной деятельности. Лицензирование образовательной деятельности. Аккредитация образовательных учреждений.
8. Аттестация педагогических работников. Управление системой образования России и управление образовательными организациями.
9. Понятие образовательного процесса и основные требования к его организации. Нормативные правовые основы организации образовательного процесса.
10. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования. Образовательные программы.
11. Прием в образовательные учреждения различных видов и уровня. Аттестация обучающихся. Единый государственный экзамен. Документы об образовании.
12. Практическое занятие №38 «Нормативные правовые основы организации образовательного процесса. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования»
13. Права ребенка, основные направления и формы его правовой защиты в международном и российском законодательстве.
14. Семейно-правовые отношения, гражданские, жилищные, имущественные и иные права детей. Социальные гарантии, защита и охрана здоровья учащихся. Проблемы реализации и соблюдения прав ребенка в системе образования. Учащийся как субъект образовательных отношений. Обязанности и ответственность учащихся.
15. Система, виды и статус локальных нормативно-правовых актов образовательной организации. Система документационного обеспечения работы социального педагога, ее структура.
16. Документы, отражающие основные направления работы социального педагога. Документация, связанная с планированием. Отчетная документация. Договора и соглашения.
17. Документы по переписке. Конфиденциальная информация. Учетная документация. Методическая документация. Документация Совета по профилактике правонарушений и безнадзорности среди несовершеннолетних.

Перечень практических заданий, выносимых на контрольную работу

МДК 01.03. Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций
2. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций
3. Система и источники законодательства Российской Федерации в области образования. Уровни и виды законодательных актов. Конституция Российской Федерации о правах и

обязанностях в сфере образования.

4. Место в системе нормативных правовых актов ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Законодательные и подзаконные акты. Международно-правовое регулирование образования.

5. Организационно-правовые формы образовательных организаций России. Порядок создания, реорганизации и ликвидации образовательных учреждений»

6. Государственная регламентация образовательной деятельности. Лицензирование образовательной деятельности. Аккредитация образовательных учреждений»

7. Аттестация педагогических работников: нормативно-правовое обеспечение и процедура. Управление системой образования России и управление образовательными организациями»

8. Нормативные правовые основы организации образовательного процесса. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования»

9. Образовательные программы. Прием в образовательные учреждения различных видов и уровня. Аттестация обучающихся. Единый государственный экзамен. Документы об образовании»

10. Права ребенка в международном и российском законодательстве: Декларация ООН о правах ребенка (1959 г.) и др. «Национальная стратегии действий в интересах детей на 2012-2017 годы» о проблемах несовершеннолетних в обществе и в семье.»

11. Семейно-правовые отношения, гражданские, жилищные, имущественные и иные права детей»

12. Социальные гарантии, защита и охрана здоровья учащихся. Соотношение прав человека, прав ребенка с правами и обязанностями учащихся. Права и свободы учащихся, закрепление в ФЗ «Об образовании в РФ» Обязанности и ответственность учащихся. Направления работы соц. педагога по реализации образовательных прав учащихся»

13. Система, виды и статус локальных нормативно-правовых актов образовательной организации. Распорядительные, организационные, кадровые, учебно-методические и иные документы образовательного учреждения»

14. Документы социального педагога. Должностная инструкция. Документация, связанная с планированием. Учетная документация. Документы Совета по профилактике правонарушений»

Задания к контрольной работе № 1

МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Определите тему разрабатываемого урока.

Используя программу предмета профессионального цикла и тематический план, выберите тему урока (длительность урока 45 мин.). Запишите его название и план изложения учебного материала.

2. Составьте конспект учебного материала по выбранной теме урока.

Используя несколько учебников по предмету, сделайте конспект содержания учебного материала. Постарайтесь, чтобы конспект был полным, содержащим все термины, используемые на данном уроке. В конце укажите учебники и учебные пособия, которые использовались, и объем учебного материала к данному уроку в них.

3. Составьте спецификацию понятий (учебных элементов).

Для этого используйте конспект урока. Все понятия, содержащиеся в отобранном учебном материале, выпишите в таблицу - спецификацию. Проведите классификацию понятий, выделив опорные и новые понятия, определив уровни усвоения понятий.

Спецификация - форма наглядного изображения отобранного учебного материала, наглядное средство представления структурно-логического анализа учебного материала. Спецификация представляет собой таблицу, в один столбец которой заносится перечень понятий изучаемой темы, в следующих столбцах показываются уровни усвоения понятий и время их изучения. (Пример спецификации)

4. Постройте граф учебной информации.

Граф учебной информации представляет собой наглядное отражение структуры учебной

информации. Графом называют совокупность точек (вершин) соединенных ребрами. Каждую вершину следует рассматривать, как символ, изображающий информацию, соответствующую только данному учебному элементу. Учебные элементы располагаются на горизонталях (порядках), образующих содержательную общность и объединенных понятием-комплексом. Первые горизонтالي графа представляют ориентировочные основы деятельности, следующие представляют содержание исполнительских действий обучаемых. Последние горизонтали определяют содержание контролирующих действий. *(Пример графа)*

5. Сделайте проект эскиза доски по данной теме.

Записи и зарисовки на доске являются одним из видов наглядного представления учебного материала. Он широко применяется при устном изложении материала. Записи и зарисовки на доске должны быть четкими и аккуратными, достаточно крупными. Их следует представлять в определенном порядке, с соблюдением всех общепринятых правил и требований стандартов. Линии рисунков должны иметь необходимую толщину для обеспечения видимости. Для повышения зрительного восприятия рисунки рекомендуется выполнять цветными мелками. Представьте проект эскиза доски.

6. Разработайте опорный конспект учебного материала.

Опорный конспект - это наглядное представление основного содержания учебного материала в логики познавательной деятельности учащихся.

При составлении опорного конспекта учебная информация кодируется в виде смысловых, наглядных, словесных опор, способствующих формированию понятий и быстрому их запоминанию.

Для разработки опорного конспекта необходимо, используя спецификацию и граф, выделить основные понятия, определения, формулы. Закодируйте выделенную информацию, используя необходимые приемы (мнемонические приемы, структурные схемы, цвет). Расположите закодированную информацию на листе в соответствии с логикой формирования понятий..

(Пример опорного конспекта)

7. Разработайте листы рабочей тетради по теме.

Рабочие тетради (листы рабочих тетрадей) являются предметно-знаковыми средствами, представляющими содержание учебного материала в определенной логике. Логика представления учебной информации в рабочей тетради выстраивается следующим образом: краткие теоретические сведения, представленные в наглядной форме учебные элементы, алгоритмы выполнения типовых операций, создающие ориентировочную основу; затем задания, формирующие исполнительские и контролирующие действия. В заключении - творческие задания, предполагающие систематизацию и обобщение знаний.

Для рабочих тетрадей разрабатываются специальные типы заданий - упражнений, расчлняющие весь процесс мышления на отдельные операции. *(Пример листа рабочей тетради)*

8. Разработайте вопросы для актуализации опорных знаний (понятий и фактов и способов действий) выделенных в спецификации.

Под актуализацией понимается восстановление в памяти учащихся опорных понятий, обеспечивающих формирование новых понятий, законов, методов, способов деятельности и т.д. Опорными понятиями рассматриваемой темы могут быть понятия предыдущего урока, а также физические, математические понятия.

Составьте пять вопросов для актуализации опорных понятий по теме урока и три задания, обеспечивающие актуализацию знаний учащихся.

9. Сформулируйте домашнее задание по данному уроку.

Помните, что учащиеся с желанием выполняют домашнее задание творческого характера. К ним относятся разработки различных схем, алгоритмов, расчет параметров действующих устройств, самостоятельные разработки задач, кроссвордов и т.д.

10. Опишите методическое обеспечение данной темы урока с использованием имеющихся средств обучения, используя учебную программу.

Укажите авторов и названия учебников (с указанием параграфа и страницы), демонстрационных стендов, средств ТСО, диафильма или кинофильма и т.

Задания к контрольной работе № 2
МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного
обучения и цифровых средств

1. *Что представляет собой дистанционное обучение?*
 - а) процесс, который осуществляется исключительно на базе информационных и телекоммуникационных технологий;
 - б) **комплекс образовательных услуг, предоставляемых широкому слою населения на любом расстоянии от образовательных учреждений;**
 - в) процесс обучения, не предполагающий обратную связь от педагога;
 - г) все вышеперечисленные ответы.
2. *Выберите основные компоненты эффективности системы дистанционного обучения.*
 - а) **техническое, программное, информационное, учебно-методическое, организационное, финансовое обеспечение;**
 - б) учебный центр, информационные ресурсы, средства методического и технического обеспечения, обучающиеся, тьюторы, консультанты;
 - в) техническое обеспечение, преподаватели, обучающиеся;
 - г) нет правильного ответа.
3. *Что не относится к преимуществам системы дистанционного обучения?*
 - а) возможность обучаться без отрыва от основной деятельности;
 - б) гибкость в выборе места и времени обучения;
 - в) **предоставление бесплатного ПК на время прохождения курсов;**
 - г) обеспечение доступа ко многим источникам данных.
4. *Прочитайте определение и вставьте пропущенное слово. (moodle)*

... - это система управления содержимым сайта, специально разработанная для создания онлайн-курсов преподавателями.
5. *Какой из перечисленных принципов не принадлежит к специфическим принципам СДО?*
 - а) принцип интерактивности;
 - б) принцип гибкости;
 - в) **принцип целостности;**
 - г) принцип модульности;
6. *В процессе дистанционного обучения роль обучающегося:*
 - а) **увеличивается, в большей степени усиливается уровень самоконтроля, самоорганизации;**
 - б) сокращается;
 - в) нет существенных изменений;
 - г) увеличивается непосредственно в процессе усвоения знаний.
7. *Учебные действия студента в рамках дистанционного образования хранятся в:*
 - а) истории курса;
 - б) **протоколе действий;**
 - в) журнале успеваемости;
 - г) сохранение не осуществляется.
8. *В чем заключается основное отличие СДО от традиционной системы?*
 - а) использование только телекоммуникационных и интернет-ресурсов;
 - б) сокращение значимости роли педагога в образовательном процессе;
 - в) **коренное изменение вида коммуникаций между обучающимися и педагогами;**
 - г) уменьшение качества предоставляемой услуги.
9. *Назовите основные требования к электронному тесту. Несколько вариантов ответа*
 - а) **научность;**
 - б) **специфичность;**
 - в) повсеместный доступ;
 - г) **компетентность;**
10. *Соотнесите компоненты системы дистанционного обучения с их составляющими.*

(а - 2, б - 6, в - 1, г - 3, д - 4, е - 5)

- | | |
|-------------------|--|
| а) Технический | 1. реклама, своевременные объявления; |
| б) Программный | 2. локальные компьютеры, доступ к сети интернет; |
| в) Информационный | 3. электронный конспект лекций, тесты; |
| | г) Учебно-методический 4. непосредственно работа преподавателя |

со слушателями;

д) Организационный 5. тарифы, заработная плата;

е) Финансовый 6. программы, при помощи которых реализуется передача информации

11. Основные элементы Moodle

- а) перечень курсов, задания, лекционный материал, форум;
- б) **семинары, форум, тесты, задания, чаты, опросы, глоссарий;**
- в) методические материалы по курсу, форум, список источников информации;
- г) анкета, диалоговое окно курса, площадка для взаимодействия с педагогом.

12. Вставьте пропущенное слово. (web - технологий)

Главным стимулом для развития информационных технологий в обучении стало появление ... в первой половине 90-х годов.

13. Соотнесите термин и его определение. (а - 2, б - 3, в - 1, г - 4)

1. Информационная технология

1. системная совокупность, принадлежащих общепедагогическому уровню объектов, явлений, процессов и взаимодействий;

6. Дистанционное обучение

7. последовательность телекоммуникационных и дидактических процедур, составляющих в совокупности целостную обучающуюся систему;

в) Обобщенная педагогическая система

8. комплекс образовательных услуг, предоставляемых широким слоям населения на любом расстоянии от образовательного учреждения;

г) Интернет - сеть

9. всемирная система объединенных компьютерных сетей для хранения и передачи информации.

14. Возможность получать высшее образование на расстоянии впервые появилась в Великобритании в Лондонском университете. Укажите год

а) 1864;

б) 1909;

в) 1911;

г) **1836.**

15. Какие глобальные цели преследует СДО? (Несколько вариантов ответа)

а) **предоставление широким кругам населения, проживающим в любых регионах, равных образовательных возможностей;**

б) замена системы традиционного образования;

в) **повышение уровня обучения посредством интенсивного использования учебного и научного потенциала основных учреждений образования и науки;**

г) повышение компьютерной грамотности населения.

16. Что представляет собой принцип потенциально избыточной информации?

а) **требование к заданию стимулировать рефлексивную деятельность, способствовать активизации когнитивных процессов;**

б) обучающемуся предоставляется «сухая» информация;

в) соблюдение психологических и личностных особенностей обучающегося;

г) представление информации и процесса обучения в целом в виде системы.

17. Что относится к основным факторам внедрения и развития СДО?

а) современное информационно-методическое обеспечение;

б) разработка международных стандартов дистанционного обучения;

в) новые обоснования материально-технической базы;

г) **все вышеперечисленное.**

18. *Локальные компьютеры, доступ выхода в интернет относятся к?*
- программному обеспечению;
 - информационному обеспечению;
 - техническому обеспечению;**
 - учебно-методическому обеспечению.
19. *Кто является «отцом обучения по почте»?*
- Билл Дюваль;
 - Рейни Харпер;**
 - Мартин Дугнамас;
 - Тим Бернерс Ли.
20. *Сколько стадий включает процесс внедрения информационно-коммуникационных технологий в образовательный процесс?*
- 4;
 - 3;**
 - 2;
 - 5.
21. *Создатель образовательной платформы Moodle*
- Билл Дюваль;
 - Рейни Харпер;
 - Мартин Дугнамас;**
 - Тим Бернерс Ли.
22. *Система целей развития дистанционного обучения включает:*
- индивидуализацию обучения;
 - мобилизацию административных ресурсов;
 - расширение рынка образовательных услуг;
 - все вышеперечисленное.**
23. *Есть ли возможность редактировать личные данные в Moodle*
- Да, но только первые две недели после регистрации;
 - Да, после разрешения администрации сайта;
 - Да, в любое время, без разрешения;**
 - Нет.

Задания к контрольной работе № 3

МДК 01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. *Право образовательного учреждения на выдачу своим выпускникам документа государственного образца о соответствующем уровне образования возникает с момента его*
- ...
- 1) государственной аккредитации [+]
 - 2) лицензирования
 - 3) регистрации
 - 4) аттестации
2. *Граждане российской федерации имеют право на получение ____ образования на родном языке*
- 1) основного общего [+]
 - 2) среднего (полного) общего
 - 3) начального
 - 4) высшего профессионального
3. *Законодательство российской федерации в области образования не включает в себя*
- .
- 1) Декларацию принципов толерантности [+]
 - 2) Конституцию Российской Федерации
 - 3) Закон Российской Федерации «Об образовании»
 - 4) Нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации в области образования

4. *Государственный образовательный стандарт в условиях современной системы образования по закону российской федерации «об образовании» .*
 - 1) является основой объективной оценки уровня образования и квалификации выпускников независимо от формы получения образования [+]
 - 2) гарантирует получение бесплатного общего и на конкурсной основе бесплатного профессионального образования в государственных и муниципальных образовательных учреждениях
 - 3) обеспечивает качество подготовки специалистов
 - 4) обеспечивает право на равноценное образование
5. *В соответствии с законом «об образовании» российской федерации формой получения образования не является .*
 - 1) непрерывное образование [+]
 - 2) семейное образование
 - 3) самообразование
 - 4) экстернат
6. *Дополнительное образование в соответствии с законом российской федерации «об образовании» предполагает .*
 - 1) всестороннее удовлетворение образовательных потребностей граждан и обеспечение непрерывного повышения квалификации [+]
 - 2) реализацию содержания соответствующих программ в системе детских юношеских спортивных школ
 - 3) подготовку детей в домах творчества
 - 4) углубленное освоение образовательных программ
7. *Образование, имеющее целью подготовку работников квалифицированного труда по всем основным направлениям общественно-полезной деятельности на базе основного общего образования, является ___ образованием*
 - 1) начальным профессиональным [+]
 - 2) средним профессиональным
 - 3) высшим профессиональным
 - 4) дополнительным
8. *Целью «программы развития педагогического образования россии на 2001-2010 годы» является ...*
 - 1) создание условий для развития системы непрерывного педагогического образования [+]
 - 2) разработка региональных программ подготовки педагогических кадров
 - 3) обновление правовых основ непрерывного педагогического образования
 - 4) создание сбалансированности государственного общественного и личного приоритетов в образовании
9. *У образовательного учреждения возникает право на образовательную деятельность с момента.*
 - 1) выдачи лицензии [+]
 - 2) регистрации
 - 3) государственной аккредитации
 - 4) уплаты налогов
10. *К ведущим принципам разработки содержания непрерывного педагогического образования не относится .*
 - 1) наглядность [+]
 - 2) фундаментальность
 - 3) преемственность
 - 4) вариативность
11. *Общее руководство государственным или муниципальным высшим учебным заведением осуществляет ___ совет*
 - 1) ученый [+]

- 2) педагогический
 - 3) попечительский
 - 4) ректорский
12. К приоритетным задачам модернизации российского образования не относится
- 1) усиление государственного контроля за качеством образования [+]
 - 2) обеспечение государственных гарантий доступности и равных возможностей получения полноценного образования
 - 3) достижение нового современного качества дошкольного, общего и профессионального образования
 - 4) формирование в системе образования нормативно-правовых и организационно-экономических механизмов привлечения и использования внебюджетных ресурсов
13. Права ребенка и формы его правовой защиты в законодательстве РФ. Документ, защищающий права ребенка и имеющий обязательную силу для подписавших его стран, — это
- 1) Конвенция [+]
 - 2) Декларация
 - 3) Программа
 - 4) Концепция
14. «Конвенция ООН о правах ребенка» была ратифицирована в России в ____ году
- 1) 1990 [+]
 - 2) 1994
 - 3) 1989
 - 4) 1918
15. Ребенком является лицо в возрасте до ____ лет
- 1) 18 [+]
 - 2) 16
 - 3) 14
 - 4) 12
16. Признание ребенка полноценной и полноправной личностью впервые в истории провозгласила ...
- 1) «Конвенция ООН о правах ребенка» [+]
 - 2) «Всеобщая декларация прав человека»
 - 3) «Всемирная декларация об обеспечении выживания, защиты и развития детей»
 - 4) «Конституция Российской Федерации»
17. Комплекс международно-правовых стандартов в отношении защиты и обеспечения благополучия детей содержится в(во).
- 1) «Конвенции ООН о правах ребенка» [+]
 - 2) «Всеобщей декларации прав человека»
 - 3) «Конституции Российской Федерации»
 - 4) «Декларации «Мир, пригодный для жизни детей»
18. Мероприятия по восстановлению утраченных ребенком социальных связей и функций - это социальная ...
- 1) реабилитация [+]
 - 2) компенсация
 - 3) депривация
 - 4) адаптация
19. Права учащихся образовательного учреждения определяются...
- 1) Уставом образовательного учреждения [+]
 - 2) Типовым положением об образовательном учреждении
 - 3) Общим собранием родителей
 - 4) Общим собранием учеников
20. Защита ребенка от информации, наносящей вред его здоровью, нравственному и

духовному развитию, гарантируется .

- 1) Федеральным законом об основных гарантиях прав ребенка Российской Федерации
[+]
 - 2) Законом Российской Федерации «Об Образовании»
 - 3) Конституцией Российской Федерации
 - 4) Декларацией принципов толерантности
21. *К принципам государственной политики в интересах детей не относится .*
- 1) светский характер образования [+]
 - 2) государственная поддержка семьи
 - 3) установление минимальных стандартов показателей качества жизни детей
 - 4) ответственность граждан и должностных лиц за причинение вреда ребенку
22. *Международное соглашение о правах ребенка, провозглашенное генеральной ассамблеей организации объединенных наций в 1989 году, называется .*
- 1) Конвенцией о правах ребенка [+]
 - 2) Хартией прав человека
 - 3) Национальной доктриной образования
 - 4) Декларацией прав ребенка
23. *Согласно «всеобщей декларации прав человека» к элементарным правам личности не относится право на .*
- 1) труд [+]
 - 2) жизнь
 - 3) свободу
 - 4) личную неприкосновенность
24. *Особенности правового обеспечения профессионально-педагогической деятельности соответствующий нормативным критериям уровень квалификации, профессионализма, позволяющий работнику решать задачи определенной степени сложности, - это ...*
- 1) квалификационная категория [+]
 - 2) компетентность
 - 3) мастерство
 - 4) творчество
25. *Для аттестации педагогических работников на вторую квалификационную категорию аттестационная комиссия создается .*
- 1) образовательным учреждением [+]
 - 2) местным органом управления образованием
 - 3) попечительским советом
 - 4) Федеральным органом управления образованием

Задания к контрольной работе № 4

МДК 01.03 Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. *Документ, являющийся основой для определения нормативных критериев профессионально-педагогического уровня аттестуемого учителя, - это .*
 - 1) квалификационная характеристика [+]
 - 2) удостоверение о присвоении квалификационной категории
 - 3) единая тарифная сетка по оплате труда работников бюджетной сферы
 - 4) квалификационный разряд
2. *Одним из принципов аттестации педагогических и руководящих работников государственных и муниципальных образовательных учреждений является .*
- 1) добровольность на вторую, первую и высшую квалификационные категории для педагогических работников и на высшую квалификационную категорию для руководящих работников [+]
 - 2) добровольность для руководящих работников и лиц, претендующих на руководящую должность, на первую квалификационную категорию
 - 3) закрытость процесса обсуждения результатов

- 4) обязательность аттестации на вторую, первую и высшую квалификационные категории для педагогических работников
3. *Квалификационные категории педагогическим и руководящим работникам присваивают сроком на .*
 - 1) 5 лет [+]
 - 2) 1 год
 - 3) 3 год
 - 4) 10 лет
4. *При принятии решения по итогам аттестации учитель (руководитель) имеет право .*
 - 1) лично присутствовать [+]
 - 2) участвовать в дискуссии
 - 3) проходить повторную аттестацию в ближайшее время
 - 4) участвовать в голосовании
5. *Тарифно-квалификационные характеристики по должностям работников учреждений и организаций образования служат основой при.*
 - 1) проведении аттестации [+]
 - 2) написании характеристики учителя
 - 3) повышении квалификации
 - 4) планировании педагогической деятельности
6. *Раздел тарифно-квалификационных характеристик, содержащий положения по установлению работникам разрядов оплаты труда, - это ...*
 - 1) «Квалификационные требования» [+]
 - 2) «Должностные обязанности»
 - 3) «Должен знать»
 - 4) «Общие положения»
7. *Количество категорий, установленных в соответствии с квалификационными требованиями, составляют .*
 - 1) 3 [+]
 - 2) 7
 - 3) 9
 - 4) 14
8. *Контроль за соблюдением порядка проведения аттестации педагогических работников не может осуществлять .*
 - 1) педагогический совет школы [+]
 - 2) Министерство образования Российской Федерации
 - 3) орган управления образованием субъектов Российской Федерации
 - 4) муниципальный орган управления образованием
9. *Аттестуемый педагогический или руководящий работник вправе избрать .*
 - 1) конкретные формы и процедуры аттестации из числа вариативных форм и процедур [+]
 - 2) сроки прохождения аттестации
 - 3) состав аттестационной комиссии
 - 4) срок действия установленной аттестационной категории
10. *Тарифно-квалификационные характеристики по каждой должности не включают раздел .*
 - 1) «Должен уметь» [+]
 - 2) «Должностные обязанности»
 - 3) «Должен знать»
 - 4) «Требования к квалификации по разрядам оплаты»
11. *Нормативно-правовые и организационные основы деятельности образовательных учреждений. Процедура назначения или выборов руководителя общеобразовательного учреждения определяется .*

- 1) Уставом общеобразовательного учреждения [+]
 - 2) муниципальными организациями местного самоуправления
 - 3) Законом Российской Федерации «Об образовании»
 - 4) Образовательной программой
12. Документ, регулирующий деятельность общеобразовательных учреждений и являющийся основой для разработки учреждением устава, - это .
- 1) Типовое положение об общеобразовательном учреждении [+]
 - 2) Закон Российской Федерации «Об образовании»
 - 3) Положение о порядке аттестации педагогических и руководящих работников государственных и муниципальных образовательных учреждений
 - 4) Федеральная целевая программа развития образования
13. Типовое положение об общеобразовательном учреждении в обязательном порядке распространяется на .
- 1) гимназии [+]
 - 2) профессиональные училища
 - 3) колледжи
 - 4) негосударственные образовательные учреждения
14. Одним из принципов деятельности школы, обозначенным типовым положением об общеобразовательном учреждении, является принцип ...
- 1) демократии [+]
 - 2) децентрализации
 - 3) светскости
 - 4) непрерывности образования
15. Одна из главных задач общеобразовательного учреждения - это ...
- 1) создание благоприятных условий для умственного, нравственного, эмоционального и физического развития личности [+]
 - 2) обучение и воспитание сообразно уровням и формам получения образования
 - 3) сохранение школьных традиций
 - 4) получение образования на родном языке
16. В соответствии с типовым положением об образовательном учреждении учредителем государственного образовательного учреждения является .
- 1) федеральный орган государственной власти или орган государственной власти субъекта РФ [+]
 - 2) частное лицо
 - 3) коммерческая организация
 - 4) орган местного самоуправления
17. Отношения между учредителем и общеобразовательным учреждением, не урегулированные уставом учреждения, определяются .
- 1) договором, заключенным между учредителем и общеобразовательным учреждением [+]
 - 2) соглашением
 - 3) контрактом
 - 4) приказом
18. Вторая ступень образовательного процесса в образовательном учреждении предполагает нормативный срок освоения основного общего образования в течении _____ лет
- 1) 5 [+]
 - 2) 3
 - 3) 4
 - 4) 2
19. Разграничение полномочий между руководителем и органами самоуправления общеобразовательного учреждения определяется .

- 1) Уставом общеобразовательного учреждения [+]
 - 2) Законом Российской Федерации «Об образовании»
 - 3) администрацией школы
 - 4) Советом школы
20. *Совет образовательного учреждения формируется в соответствии с .*
- 1) Уставом общеобразовательного учреждения [+]
 - 2) приказом руководителя
 - 3) желаниями учащихся
 - 4) трудовым договором
21. *В уставе образовательного учреждения в обязательном порядке указывается .*
- 1) статус образовательного учреждения [+]
 - 2) характеристика материальной базы
 - 3) расписание занятий
 - 4) структурное подразделение образовательного учреждения, имеющее право осуществлять образовательный процесс
22. *Типовое положение об образовательном учреждении утверждается .*
- 1) Постановлением Правительства Российской Федерации [+]
 - 2) Государственной думой
 - 3) Министерством образования Российской Федерации
 - 4) муниципальным органом управления образованием
23. *Нормативный документ, характеризующий цели, задачи, структуру определенных типов учебных заведений и устанавливающий порядок деятельности школ, — это ...*
- 1) Устав образовательного учреждения [+]
 - 2) Типовое положение об образовательном учреждении
 - 3) Программа деятельности образовательного учреждения
 - 4) Концепция развития школы
24. *Типовое положение об образовательном учреждении регламентирует деятельность государственных и муниципальных образовательных учреждений одного(ой)*
- 1) вида [+]
 - 2) типа
 - 3) организационно-правовой формы
 - 4) уровня образования

2.2 Комплект материалов для оценки освоения по профессиональному модулю в форме защиты курсового проекта (работы)

Условия выполнения задания

Сроки выполнения курсового проекта (работы) формируются на основании приказа на выполнение курсового проекта (работы) за 2 недели до начала разработки курсового проекта (работы).

Дата сдачи курсового проекта (работы) руководителю считается дата получения его руководителем курсового проекта (работы). Работы, присланные на электронную почту руководителя курсового проекта (работы) или на адрес электронной почты колледжа, не распечатываются и не рассматриваются.

Курсовой проект (работа) представляется в одном экземпляре в скрепленном виде (работа должна быть подшита в папку или сброшюрована) с приложением диска, на котором хранится электронный вариант курсового проекта (работы) (практическая часть).

Рассыпные (не скрепленные) экземпляры не принимаются. Работы с отсутствием электронного носителя не принимаются.

Результаты защиты курсового проекта (работы) является основанием допуска к промежуточной аттестации соответствующего семестра.

Структура курсового проекта (работы) включает в себя:

Титульный лист

Задание
Содержание
Введение
Теоретическая часть
Практическая часть
Заключение
Список использованной литературы
Приложения

Тематика курсовых проектов (работ) МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Разработка методики организации и проведения лабораторно-практических работ по дисциплине (ПМ, МДК) на примере темы «...».
2. Разработка контрольно-измерительных материалов по дисциплине (ПМ, МДК) на примере темы «.»
3. Разработки методики организации и проведения игровых уроков по производственному обучению профессии
4. Разработка опорных конспектов по дисциплине (ПМ, МДК)
5. Разработка системы тестового контроля в процессе преподавания дисциплины (ПМ, МДК)

Тематика курсовых проектов (работ) МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств

1. Мультимедиа-технологии в дистанционном обучении
2. Дистанционное обучение как одна из форм организации учебного процесса
3. Разработка дистанционного курса самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (МДК, ПМ)
4. Разработка вебинара по дисциплине (МДК, ПМ)
5. Анализ эффективности электронного обучения

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)

Виды работ:

1. Выбор темы курсовой работы.
2. Планирование выполнения курсовой работы.
3. Определение задач работы.
4. Изучение литературных источников.
5. Определение структуры работы.
6. Написание обзора по литературе.
7. Опытнo-экспериментальная работа.
8. Сбор, обработка и интерпретация эмпирического материала.
9. Написание результатов опытнo-экспериментальной работы.
10. Оформление работы в соответствии со структурой (введение, теоретический анализ литературы, опытнo-экспериментальная работа, заключение, библиографический список, приложения).

2.3 Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля в форме экзамена

Условия выполнения задания

Экзамен (по модулю) состоит из 2 этапов:

- 1 этап - направлен на выявления теоретических знаний (тест);
- 2 этап - представляет собой решение педагогической задачи. Максимальное время выполнения 1 этапа - 25 минут, 2 этапа - 65 минут

Время защиты педагогической задачи экзаменуемого: 5 минут

1 этап

Перечень теоретических вопросов, выносимых на экзамен по модулю

МДК.01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Теоретические основы и методика профессионального обучения (по отраслям)
2. Цели, задачи, содержание профессионального обучения (по отраслям)
3. Современные практики, содержание, формы и методы профориентации и консультирования по вопросам профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития в процессе освоения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), эффективные приемы общения и организации деятельности, ориентированные на поддержку профессионального самоопределения, профессиональной адаптации и профессионального развития обучающихся
4. Методы, формы и средства профессионального обучения, методические основы и особенности организации учебно-производственного процесса с применением современных средств обучения
5. Основы конструирования и эксплуатации несложных технических средств обучения
6. Профессиональную терминологию, технологию производства, технику, производственное оборудование, правила их эксплуатации и требования к хранению
7. Перечень работ в рамках технологического процесса
8. Виды заготовок и схемы их базирования
9. Формы и правила составления заявок на поставку технологического оборудования и оснастки
10. Правила приемки и проверки оборудования и оснастки
11. Виды документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс, требования к ее оформлению
12. Электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации учебной (учебно-профессиональной), исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся, написания выпускных квалификационных работ
13. Особенности планирования занятий по профессиональному обучению в зависимости от их целей и задач, места проведения, осваиваемых профессий рабочих, должности служащих
14. Структура и содержание образовательных программ среднего профессионального образования и профессиональной подготовки, цели и особенности освоения профессий рабочих, должностей служащих при обучении по образовательным программам среднего профессионального образования
15. Педагогические, психологические и методические основы развития мотивации, организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида
16. Требования к содержанию и организации контроля результатов профессионального обучения
17. Методики разработки и применения контрольно-измерительных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания
18. Осуществление педагогического контроля, оценивание процесса и результатов деятельности обучающихся, качество продукции, изготавливаемой обучающимися
19. Анализ процесса и результатов профессионального обучения, отдельных занятий, организацию практики, коррекция и совершенствование их
20. Осуществление самоанализа и самоконтроля при проведении занятий и организации практики обучающихся
21. Использование педагогически обоснованных форм, методов, способов и приемов организации контроля и оценки, применение современных оценочных средств, обеспечивающих объективность оценки, охрану жизни и здоровья обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания

МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств

1. Определение основных понятий. Нормативно-правовое обеспечение дистанционного обучения
2. Модели современного дистанционного обучения. Виды и формы дистанционного

обеспечения.

3. Цели и содержание дистанционного обучения. Общие и специфические принципы дидактического обучения.
4. Методы и приемы дистанционного обучения. Средства, используемые в дистанционном обучении.
5. Формы организации дистанционного обучения и их специфика. Формы контроля в дистанционном обучении.
6. Особенности организации процесса дистанционного обучения.
7. Обучение в сотрудничестве. Проектная деятельность.
8. Портфолио. «Перевернутый класс».
9. Обучение с помощью веб-технологий.
10. Современные квалификационные требования к преподавателю и тьютору дистанционного обучения.
11. Специфика педагогической деятельности преподавателя и тьютора при дистанционном обучении.
12. Роли и функции преподавателя дистанционного обучения.
13. Взаимодействие «учитель-ученик» и «ученик-ученик» при дистанционном обучении.
14. Специфика интернет-общения.

МДК 01.03. Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций.
2. Понятия «право», «закон», «правовые нормы», «нормативно-правовые акты», законодательные и подзаконные акты. Понятие и структура системы образования современной России как объект правового регулирования. Формы получения образования и формы обучения. Язык образования.
3. Система и источники законодательства Российской Федерации в области образования. Уровни и виды законодательных актов. Место в системе нормативных правовых актов ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (2012 г.).
4. Законодательные и подзаконные акты. Государственная программа развития образования России на период 2013-2020 гг., НОИ «Наша новая школа» в системе нормативно-правовых актов образования.
5. Международное правовое регулирование образования. Основные правовые акты международного образовательного законодательства
6. Понятие, виды и компетенция образовательных организаций. Организационно-правовые формы образовательных организаций. Порядок создания, реорганизации и ликвидации образовательных учреждений.
7. Государственная регламентация образовательной деятельности. Лицензирование образовательной деятельности. Аккредитация образовательных учреждений.
8. Аттестация педагогических работников. Управление системой образования России и управление образовательными организациями.
9. Понятие образовательного процесса и основные требования к его организации. Нормативные правовые основы организации образовательного процесса.
10. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования. Образовательные программы.
11. Прием в образовательные учреждения различных видов и уровня. Аттестация обучающихся. Единый государственный экзамен. Документы об образовании.
12. Практическое занятие №38 «Нормативные правовые основы организации образовательного процесса. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования»
13. Права ребенка, основные направления и формы его правовой защиты в международном и российском законодательстве.
14. Семейно-правовые отношения, гражданские, жилищные, имущественные и иные права

детей. Социальные гарантии, защита и охрана здоровья учащихся. Проблемы реализации и соблюдения прав ребенка в системе образования. Учащийся как субъект образовательных отношений. Обязанности и ответственность учащихся.

15. Система, виды и статус локальных нормативно-правовых актов образовательной организации. Система документационного обеспечения работы социального педагога, ее структура.

16. Документы, отражающие основные направления работы социального педагога. Документация, связанная с планированием. Отчетная документация. Договора и соглашения.

17. Документы по переписке. Конфиденциальная информация. Учетная документация. Методическая документация. Документация Совета по профилактике правонарушений и безнадзорности среди несовершеннолетних.

2 этап

Перечень практических заданий, выносимых на экзамен по модулю

МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Обеспечение связи теории с практикой
2. Установление педагогически целесообразные взаимоотношения с обучающимися, их родителями (лицами, их замещающими), рабочими, служащими и руководством первичного структурного подразделения организации
3. Использование различных форм и методов организации учебно-производственного процесса
4. Взаимодействие с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса
5. Эксплуатирование и конструирование несложных технических средств обучения
6. Составление заявки на поставку, осуществление приемки и проверки технологического оборудования и оснастки, подготовка оборудования, оснастки (в том числе и заготовки) и материалов для учебно-производственного процесса
7. Нахождение и использование методической литературы и другие источники информации, необходимые для подготовки к лабораторно-практическим занятиям и организации практики обучающихся
8. Оформление документации, обеспечивающую учебно-производственный процесс
9. Использование средств педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проведение консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции
10. Планирование учебно-производственного процесса, подбор учебно-производственного задания, составление перечня учебных работ
11. Нормирование и организация производственных и учебно-производственных работ
12. Организация и проведение лабораторно-практических занятий и всех видов практики обучающихся
13. Создание условий для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы
14. Привлечение к целеполаганию, обучение самоорганизации и самоконтролю
15. Демонстрация элементов деятельности, осваиваемой обучающимися, и(или) выполнение задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)

МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств

1. Методика организации лекции, в том числе с использованием элемента «Лекция (занятие)»
2. Методика организации и использование элемента «Глоссарий»
3. Методика организации и использование элемента «Вики»

4. Методика организации и использование элемента «Задание»
5. Методика организации семинара, в том числе использование элемента «Семинар»
6. Методика организации и использование элемента «Тест»
7. Методика организации и использование элемента «Обратная связь»
8. Методика организации и использование элемента «Опрос»
9. Методика организации и использование элемента «База данных»
10. Методика организации и использование элемента «Форум»
11. Методика организации и использование элемента «Чат»
12. Методика организации вебинара, в том числе с использованием программы Open Meetings
13. Этапы планирования дистанционного курса
14. Разработка содержания электронного образовательного ресурса
15. Критерии оценки эффективности дистанционного курса (электронного образовательного ресурса)

МДК 01.03. Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций
2. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций
3. Система и источники законодательства Российской Федерации в области образования. Уровни и виды законодательных актов. Конституция Российской Федерации о правах и обязанностях в сфере образования.
4. Место в системе нормативных правовых актов ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Законодательные и подзаконные акты. Международно-правовое регулирование образования.
5. Организационно-правовые формы образовательных организаций России. Порядок создания, реорганизации и ликвидации образовательных учреждений»
6. Государственная регламентация образовательной деятельности. Лицензирование образовательной деятельности. Аккредитация образовательных учреждений»
7. Аттестация педагогических работников: нормативно-правовое обеспечение и процедура. Управление системой образования России и управление образовательными организациями»
8. Нормативные правовые основы организация образовательного процесса. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования»
9. Образовательные программы. Прием в образовательные учреждения различных видов и уровня. Аттестация обучающихся. Единый государственный экзамен. Документы об образовании»
10. Права ребенка в международном и российском законодательстве: Декларация ООН о правах ребенка (1959 г.) и др. «Национальная стратегии действий в интересах детей на 2012-2017 годы» о проблемах несовершеннолетних в обществе и в семье.»
11. Семейно-правовые отношения, гражданские, жилищные, имущественные и иные права детей»
12. Социальные гарантии, защита и охрана здоровья учащихся. Соотношение прав человека, прав ребенка с правами и обязанностями учащихся. Права и свободы учащихся, закрепление в ФЗ «Об образовании в РФ» Обязанности и ответственность учащихся. Направления работы соц. педагога по реализации образовательных прав учащихся»
13. Система, виды и статус локальных нормативно-правовых актов образовательной организации. Распорядительные, организационные, кадровые, учебно-методические и иные документы образовательного учреждения»
14. Документы социального педагога. Должностная инструкция. Документация, связанная

с планированием. Учетная документация. Документы Совета по профилактике правонарушений»

Экзаменационный билет № 1

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: Определите тему разрабатываемого урока. Используя программу предмета профессионального цикла и тематический план, выберите тему урока (длительность урока 45 мин.). Запишите его название и план изложения учебного материала.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 2

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: составьте конспект учебного материала по предложенной теме урока. Используя несколько учебников по предмету, сделайте конспект содержания учебного материала. Конспект должен быть полным, содержащим все термины, используемые на данном уроке. В конце укажите учебники и учебные пособия, которые использовались, и объем учебного материала к данному уроку в них.

Экзаменационный билет № 3

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: составьте спецификацию понятий (учебных элементов). Для этого используйте конспект урока. Все понятия, содержащиеся в отобранном учебном материале, выпишите в таблицу - спецификацию. Проведите классификацию понятий, выделив опорные и новые понятия, определив уровни усвоения понятий.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 4

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: постройте граф учебной информации. Каждую вершину следует рассматривать, как символ, изображающий информацию, соответствующую только данному учебному элементу. Учебные элементы располагаются на горизонталях (порядках), образующих содержательную общность и объединенных понятием-комплексом. Первые горизонтالي графа представляют ориентировочные основы деятельности, следующие представляют содержание исполнительских действий обучаемых. Последние горизонтали определяют содержание контролирующих действий.

Экзаменационный билет № 5

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3

Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: сделайте проект эскиза доски по предложенной теме. Записи и зарисовки на доске являются одним из видов наглядного представления учебного материала. Он широко применяется при устном изложении материала. Условие: записи и зарисовки на доске должны быть четкими и аккуратными, достаточно крупными. Их следует представлять в определенном порядке, с соблюдением всех общепринятых правил и требований стандартов. Линии рисунков должны иметь необходимую толщину для обеспечения видимости. Для повышения зрительного восприятия рисунки рекомендуется выполнять цветными мелками. Представьте проект эскиза доски.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 6

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3

Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте листы рабочей тетради по теме. Рабочие тетради (листы рабочих тетрадей) являются предметно-знаковыми средствами, представляющими содержание учебного материала в определенной логике. Условие: логика представления учебной информации в рабочей тетради выстраивается следующим образом: краткие теоретические сведения, представленные в наглядной форме учебные элементы, алгоритмы выполнения типовых операций, создающие ориентировочную основу; затем задания, формирующие исполнительские и контролирующие действия. В заключении - творческие задания, предполагающие систематизацию и обобщение знаний. Для рабочих тетрадей разрабатываются специальные типы заданий - упражнений, расчленяющие весь процесс мышления на отдельные операции.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 7

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3

Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте вопросы для актуализации опорных знаний (понятий, фактов и способов действий) выделенных в спецификации. Под актуализацией понимается восстановление в памяти учащихся опорных понятий, обеспечивающих формирование новых понятий, законов, методов, способов деятельности и т.д. Опорными понятиями рассматриваемой темы могут быть понятия предыдущего урока, а также физические, математические понятия. Составьте пять вопросов для актуализации опорных понятий по теме урока и три задания, обеспечивающие актуализацию знаний учащихся.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 8

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3

Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: сформулируйте домашнее задание по предложенному

уроку. Помните, что учащиеся с желанием выполняют домашнее задание творческого характера. К ним относятся разработки различных схем, алгоритмов, расчет параметров действующих устройств, самостоятельные разработки задач, кроссвордов и т.д.

Преподаватель: _____ / _____ Экзаменационный билет № 9
по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: опишите методическое обеспечение по предложенной теме урока с использованием имеющихся средств обучения, используя учебную программу. Укажите авторов и названия учебников (с указанием параграфа и страницы), демонстрационных стендов, средств ТСО, диафильма или кинофильма и т.д.)

Преподаватель: _____ / _____
Экзаменационный билет № 10
по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте опорный конспект учебного материала. Представьте основное содержание учебного материала в логики познавательной деятельности учащихся. При составлении опорного конспекта учебная информация кодируется в виде смысловых, наглядных, словесных опор, способствующих формированию понятий и быстрому их запоминанию. Для разработки опорного конспекта необходимо, используя спецификацию и граф, выделить основные понятия, определения, формулы. Закодируйте выделенную информацию, используя необходимые приемы (мнемонические приемы, структурные схемы, цвет). Расположите закодированную информацию на листе в соответствии с логикой формирования понятий.

Экзаменационный билет № 11
по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте тестовые задания на примере предложенной темы, используя несколько учебников по предмету и рабочую программу. Тест должен быть полным, содержащим все термины, понятия, определения, используемые на данной теме. Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям: надёжность, валидность, общепонятность и однозначность, простота. Тестовые задания должны быть разных видов: закрытого типа, открытого типа, установление соответствия, установление последовательности. В конце укажите учебники и учебные пособия, которые использовались.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 12
по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте лекцию соблюдая методику организации лекции, в том числе с использованием элемента «Лекция (занятие)» по предложенной теме.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 13
по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте вебинар по дисциплине (МДК, ПМ) по предложенной теме, соблюдая методику организации вебинара

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 14

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте дистанционный курс самостоятельной работы обучающихся по предложенной дисциплине, используя рабочую программу дисциплины

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 15

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте самостоятельную работу для обучающихся дистанционного курса по предложенной дисциплине, соблюдая методику организации самостоятельной работы, используя рабочую программу дисциплины.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 16

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте урок производственного обучения по профессии по предложенной дисциплине, соблюдая методику организации и проведения игровых технологий на занятии, используя рабочую программу дисциплины.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 17

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте практическую работу для обучающихся дистанционного курса по предложенной дисциплине на примере предложенной темы, соблюдая методику организации практической работы, используя рабочую программу дисциплины

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 18

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: Определите тему разрабатываемого урока. Используя программу предмета профессионального цикла и тематический план, выберите тему урока (длительность урока 45 мин.). Запишите его название и план изложения учебного материала.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 19

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

обучающихся
обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

3. Выполните тестовое задание

4. Решите педагогическую задачу: составьте конспект учебного материала по предложенной теме урока. Используя несколько учебников по предмету, сделайте конспект содержания учебного материала. Конспект должен быть полным, содержащим все термины, используемые на данном уроке. В конце укажите учебники и учебные пособия, которые использовались, и объем учебного материала к данному уроку в них.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 20

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности
обучающихся
обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: составьте спецификацию понятий (учебных элементов). Для этого используйте конспект урока. Все понятия, содержащиеся в отобранном учебном материале, выпишите в таблицу - спецификацию. Проведите классификацию понятий, выделив опорные и новые понятия, определив уровни усвоения понятий.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 21

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности
обучающихся
обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: постройте граф учебной информации. Каждую вершину следует рассматривать, как символ, изображающий информацию, соответствующую только данному учебному элементу. Учебные элементы располагаются на горизонталях (порядках), образующих содержательную общность и объединенных понятием-комплексом. Первые горизонтالي графа представляют ориентировочные основы деятельности, следующие представляют содержание исполнительских действий обучаемых. Последние горизонтالي определяют содержание контролирующих действий.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 22

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности
обучающихся
обучающихся»

Курс 3 **Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: сделайте проект эскиза доски по предложенной теме. Записи и зарисовки на доске являются одним из видов наглядного представления учебного материала. Он широко применяется при устном изложении материала. Условие: записи и зарисовки на доске должны быть четкими и аккуратными, достаточно крупными. Их следует представлять в определенном порядке, с соблюдением всех общепринятых правил и требований стандартов. Линии рисунков должны иметь необходимую толщину для обеспечения видимости. Для повышения зрительного восприятия рисунки рекомендуется выполнять цветными мелками. Представьте проект эскиза доски.

Экзаменационный билет № 23

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности
обучающихся
обучающихся»

Курс 3**Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

3. Выполните тестовое задание

4. Решите педагогическую задачу: разработайте листы рабочей тетради по теме.

Рабочие тетради (листы рабочих тетрадей) являются предметно-знаковыми средствами, представляющими содержание учебного материала в определенной логике. Условие: логика представления учебной информации в рабочей тетради выстраивается следующим образом: краткие теоретические сведения, представленные в наглядной форме учебные элементы, алгоритмы выполнения типовых операций, создающие ориентировочную основу; затем задания, формирующие исполнительские и контролирующие действия. В заключении - творческие задания, предполагающие систематизацию и обобщение знаний. Для рабочих тетрадей разрабатываются специальные типы заданий - упражнений, расчленяющие весь процесс мышления на отдельные операции.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет №24

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3**Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

3. Выполните тестовое задание

4. Решите педагогическую задачу: разработайте вопросы для актуализации опорных знаний (понятий, фактов и способов действий) выделенных в спецификации. Под актуализацией понимается восстановление в памяти учащихся опорных понятий, обеспечивающих формирование новых понятий, законов, методов, способов деятельности и т.д. Опорными понятиями рассматриваемой темы могут быть понятия предыдущего урока, а также физические, математические понятия. Составьте пять вопросов для актуализации опорных понятий по теме урока и три задания, обеспечивающие актуализацию знаний учащихся.

Экзаменационный билет № 25

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3**Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

3. Выполните тестовое задание

4. Решите педагогическую задачу: сформулируйте домашнее задание по предложенному уроку. Помните, что учащиеся с желанием выполняют домашнее задание творческого характера. К ним относятся разработки различных схем, алгоритмов, расчет параметров действующих устройств, самостоятельные разработки задач, кроссвордов и т.д.

Преподаватель:

Экзаменационный билет № 26

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3**Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

3. Выполните тестовое задание

4. Решите педагогическую задачу: опишите методическое обеспечение по предложенной теме урока с использованием имеющихся средств обучения, используя учебную программу. Укажите авторов и названия учебников (с указанием параграфа и страницы), демонстрационных стендов, средств ТСО, диафильма или кинофильма и т.д.)

Преподаватель:

Экзаменационный билет № 27

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3**Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

3. Выполните тестовое задание

4. Решите педагогическую задачу: разработайте опорный конспект учебного материала. Представьте основное содержания учебного материала в логики познавательной деятельности учащихся. При составлении опорного конспекта учебная информация кодируется в виде смысловых, наглядных, словесных опор, способствующих формированию понятий и быстрому их запоминанию. Для разработки опорного конспекта необходимо, используя спецификацию и граф, выделить основные понятия, определения, формулы. Закодируйте выделенную информацию, используя необходимые приемы (мнемонические приемы, структурные схемы, цвет). Расположите закодированную информацию на листе в соответствии с логикой формирования понятий.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 28

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3**Специальность:** 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: разработайте тестовые задания на примере предложенной темы, используя несколько учебников по предмету и рабочую программу. Тест должен быть полным, содержащим все термины, понятия, определения, используемые на данной теме. Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям: надёжность, валидность, общепонятность и однозначность, простота. Тестовые задания должны быть разных видов: закрытого типа, открытого типа, установление соответствия, установление последовательности. В конце укажите учебники и учебные пособия, которые использовались.

Рассмотрено:

на заседании кафедры педагогических дисциплин

Протокол № 1 от « ____ » _____ 202_ г.

Руководитель кафедры _____ / Балдина И.П.

Экзаменационный билет № 29

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: разработайте лекцию соблюдая методику организации лекции, в том числе с использованием элемента «Лекция (занятие)» по предложенной теме.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 30

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: разработайте вебинар по дисциплине (МДК, ПМ) по предложенной теме, соблюдая методику организации вебинара

Преподаватель: _____ / _____ Экзаменационный

билет № 31

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание

2. Решите педагогическую задачу: разработайте дистанционный курс самостоятельной работы обучающихся по предложенной дисциплине, используя рабочую программу дисциплины

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 32

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте самостоятельную работу для обучающихся дистанционного курса по предложенной дисциплине, соблюдая методику организации самостоятельной работы, используя рабочую программу дисциплины.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 33

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте урок производственного обучения по профессии по предложенной дисциплине, соблюдая методику организации и проведения игровых технологий на занятии, используя рабочую программу дисциплины.

Преподаватель: _____ / _____

Экзаменационный билет № 34

по модулю «ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся обучающихся»

Курс 3 Специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

1. Выполните тестовое задание
2. Решите педагогическую задачу: разработайте практическую работу для обучающихся дистанционного курса по предложенной дисциплине на примере предложенной темы, соблюдая методику организации практической работы, используя рабочую программу дисциплины

Преподаватель: _____ / _____

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

(ФИО студента)

Группа _____

специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

по экзамену профессионального модуля

Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Организация образовательного процесса и учебно-производственную деятельности <i>Подкритерий 1.1 Организовывать образовательный процесс и учебно-производственную деятельность на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими Демонстрация умений в организации образовательного процесса и учебно-производственной деятельности на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими</i>	ПК 1.1, ОК 5 - 9	15	

2.	<p>Осуществление педагогического контроля и оценки освоения образовательной программы</p> <p><i>Подкритерий 1.2 Осуществлять педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых средств</i></p> <p>Демонстрация умений четко осуществлять педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых средств</p>	ПК 1.1, ОК 5 - 9	15	
3.	<p>Разработка программно-методического обеспечения</p> <p><i>Подкритерий 1.3 Разрабатывать программно методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания</i></p> <p>Демонстрация умений четко разрабатывать программно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания</p>	ПК 1.1, ОК 5 - 9	15	
4.	Грамотность	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 1 - ОК 9	1	
5.	Качество ответов на вопросы	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 1 - ОК 9	1	
6.	Умение решать поставленные задачи	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 1 - ОК 9	3	
7.	Качество отчета по практике	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 1 - ОК 9	3	
8.	Качество ответов на вопросы по практике	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 1 - ОК 9	2	
	Итого максимально		55	

1. Критерии оценки тестового задания:
80% - 100% от 16 до 20 правильных ответов - 5 баллов
60% - 80% от 12 до 15 правильных ответов - 4 балла
40% - 60% от 8 до 11 правильных ответов - 3 балла
Менее 40 % от 0 до 7 правильных ответов - 2 балла
2. Критерии оценки практического задания:
50-55 баллов - 5 «отлично»
40-49 баллов - 4 «хорошо»
20-39 баллов - 3 «удовлетворительно»
19-0 баллов - 2 «неудовлетворительно»
3. Итоговая оценка:
55-60 баллов - 5 «отлично»
44-54 баллов - 4 «хорошо»
23-43 баллов - 3 «удовлетворительно»
21-0 баллов - 2 «неудовлетворительно»

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ПК 1.1 Организовывать образовательный процесс и учебно-производственную деятельность на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими	Точность осуществления организации образовательного процесса и учебно-производственной деятельности на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами;		
ПК 1.2 Осуществлять педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых средств	Точность осуществления педагогического контроля и оценки освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;		
ПК 1.3 Разрабатывать программно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания	Точность осуществления разработки программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания		
Коды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ОК 01.Выбирать способы решения задач	Точность выбора способов решения задач профессиональной деятельности		

профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	применительно к различным контекстам;		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	Грамотность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Грамотность планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Эффективность взаимодействия и работы в коллективе и команде;		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Грамотное осуществление устной и письменной коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Осознанное проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	Грамотное содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата,		

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Эффективно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Грамотно пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		

1. Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.
2. Умение работать в группе, звене;
3. Самоанализ и коррекция собственной работы.
4. Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях
5. Само организованность, дисциплинированность, способность к самоконтролю, умение находить новые способы овладения знаниями, умение применять имеющиеся знания и способы деятельности в новых условиях
6. Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности
7. Выполнение правил техники безопасности, проведение инструктажей по технике безопасности для учащихся по время практики
8. Выполнение правил внутреннего трудового распорядка, кодекса корпоративной культуры, обязанностей при прохождении практики

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен

Экзаменационная комиссия:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта (в соответствии с Порядком о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказами от 22.09.2020 № 241 о.д. «Об утверждении и изменении локальных актов, регулирующих образовательную деятельность в ГБПОУ НСО «Новосибирский профессионально педагогический колледж»)

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/или производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ
1	3	4
<p>- Проведения учебных занятий, организации самостоятельной работы обучающихся, формирования образовательных и личностных результатов обучающихся, установленных рабочей программой и программой воспитания, на основе содержания учебных занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств;</p> <p>- Руководства учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе практической подготовкой и подготовкой к демонстрационному экзамену, подготовкой выпускной квалификационной работы (если предусмотрена);</p> <p>- Разработки мероприятий по модернизации оснащения учебного помещения (кабинета, лаборатории, спортивного зала, иного места занятий), формирования его</p>	<p><u>Учебная практика</u> МДК.01.01</p> <p>организация учебно-производственного процесса и разработки предложений по его совершенствованию;</p> <p>- планирование и проведение лабораторно-практических занятий в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организации;</p> <p>- участия в организации практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве;</p> <p>- проверки безопасности оборудования, подготовки необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся;</p> <p>- наблюдение, анализ и самоанализ лабораторно-практических занятий в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях, их обсуждения в диалоге с сокурсниками, руководителем педагогической практики, мастерами, разработки предложений по совершенствованию и коррекции;</p> <p>- ведения документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс.</p> <p><u>Производственная практика</u> МДК.01.01</p> <p>- проведение учебных занятий</p>	<p>- отчет по практике;</p> <p>- дневник;</p> <p>- задание;</p> <p>- аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики);</p> <p>- характеристика</p>

<p>предметно-пространственной среды, обеспечивающей освоение учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы в соответствии с действующими санитарными правилами;</p> <p>- Осуществления контроля и оценки результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;</p> <p>- Осуществления оценки освоения образовательной программы при проведении итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;</p> <p>- Разработки и обновления рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых учебно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств</p> <p>- Разработки и обновления программно-методических материалов учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) программ СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе оценочных средств для проверки результатов их освоения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов для</p>	<p>по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы</p> <p>- руководство учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО и(или) ДНИ, в том числе подготовкой выпускной квалификационной работы</p> <p>- осуществление текущего контроля, оценки динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля); - осуществления контроля и оценки результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации (самостоятельно и(или) в составе комиссии)</p> <p>- ведение документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс.</p> <p><u>Учебная практика МДК 01.02</u></p> <p>- изучение нормативно-правовых обеспечения дистанционного обучения</p> <p>- разработка технологической карты учебного занятия</p> <p>- разработка задания для закрепления нового материала по дисциплине (МДК, ИМ) « »</p> <p>- разработка конспектов дидактических игр, игр на общение\знакомство</p> <p>- изготовление демонстрационного и раздаточного материала</p> <p><u>Производственная практика МДК 01.02</u></p> <p>- знакомство с организацией проектной деятельности в СПО - разработка подготовительного этапа проекта и составление приложений к нему</p> <p>- планирование основного этапа</p>	
---	---	--

<p>электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств;</p> <p>- Планирования занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) программ СПО, включая практическую подготовку, с учетом целей и задач воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных платформ, а также с учетом целей и задач воспитания</p> <p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3</p>	<p>и разработка приложений к нему</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка заключительного этапа проекта и разработка приложений к нему - разработка презентации проектов <p><u>Учебная практика МДК.01.03</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ примерных программ (при наличии), примерных и рабочих программы воспитания. - оценка и подбор учебников, учебных и учебно-методических пособий, электронных образовательных ресурсов и иных материалов, разработка и обновление рабочих программ, планов занятий (циклов занятий) с учетом целей и задач воспитания, оценочных средств и других методических материалов по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) СПО, профессионального обучения - применять нормативно-правовые акты в сфере образования в профессиональной деятельности <u>Производственная практика МДК 01.03</u> - обеспечение в рамках своих компетенций соблюдения прав студентов и предоставления им социальных и иных государственных гарантий. - представление и защиты интересов группы и отдельных обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность; при взаимодействии с заинтересованными организациями и лицами; в подразделениях по делам несовершеннолетних территориальных органов внутренних дел, других органах и организациях. 	
--	--	--

	- ведение документации, обеспечивающей реализацию программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, профессионального обучения, в том числе в электронной форме.	
--	---	--

3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся в форме защиты отчета учебной (производственной) практики

Итоговая оценка защиты отчета по практике складывается из оценок:

- 1) уровня сформированности компетенций;
- 2) укомплектованность документации
- 3) выполнения задания по практике
- 4) аттестационного листа руководителя от организации или руководителя от колледжа;
- 5) оформление отчета по практике;
- 6) доклада на защите;
- 7) ответов на вопросы членов комиссии по приему отчетов.

Процедура оценивания результатов освоения практики в ходе защиты отчета проводится по следующей шкале оценивания

Таблица 1 - Критерии оценки защиты практики

№	Критерии оценки защиты практики	Показатель оценки, балл			
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	Уровень сформированности компетенций	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
2	Укомплектованность документации	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
3	Выполнения задания по практике	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
4	Аттестационный лист руководителя от организации или руководителя от колледжа	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
5	Оформление отчета по практике	Требования полностью соблюдены	Требования достаточно соблюдены	Требования частично соблюдены	Требования не соблюдены
6	Доклад на защите	Доклад четкий, технически грамотный с соблюдением отведенного времени, дающий полное представление о выполненной работе	Доклад четкий, технический грамотный с незначительными отступлениями и от предъявляемых требований	Доклад с отступлением от регламента времени и требуемой последовательности изложения материала	Доклад с отступлением от принятой терминологии со значительным отступлением от регламента времени

7	Ответы на вопросы	Студент грамотно и логично излагает ответ, правильно обосновывает принятые решения.	Студент грамотно излагает ответ, не допускает существенных неточностей, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	Студент нарушает последовательность в ответе, допускает неточности, недостаточно правильно формулировки	Студент не может выстроить ответ и/или допускает существенные ошибки
---	-------------------	---	--	---	--

Итоговая отметка выставляется по всем критериям оценки защиты практики.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Перечень практических работ

МДК 01.01 Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности

1. Обеспечение связи теории с практикой
2. Установление педагогически целесообразные взаимоотношения с обучающимися, их родителями (лицами, их замещающими), рабочими, служащими и руководством первичного структурного подразделения организации
3. Использование различных форм и методов организации учебно-производственного процесса
4. Взаимодействие с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса
5. Эксплуатирование и конструирование несложных технических средств обучения
6. Составление заявки на поставку, осуществление приемки и проверки технологического оборудования и оснастки, подготовка оборудования, оснастки (в том числе и заготовки) и материалов для учебно-производственного процесса
7. Нахождение и использование методической литературы и другие источники информации, необходимые для подготовки к лабораторнопрактическим занятиям и организации практики обучающихся
8. Оформление документации, обеспечивающую учебно-производственный процесс
9. Использование средств педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проведение консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции
10. Планирование учебно-производственного процесса, подбор учебно-производственного задания, составление перечня учебных работ
11. Нормирование и организация производственных и учебно-производственных работ
12. Организация и проведение лабораторно-практических занятий и всех видов практики обучающихся
13. Создание условий для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы
14. Привлечение к целеполаганию, обучение самоорганизации и самоконтролю
15. Демонстрация элементов деятельности, осваиваемой обучающимися, и(или) выполнение задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)

МДК 01.02 Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств

1. Методика организации лекции, в том числе с использованием элемента «Лекция (занятие)»
2. Методика организации и использование элемента «Глоссарий»
3. Методика организации и использование элемента «Вики»
4. Методика организации и использование элемента «Задание»
5. Методика организации семинара, в том числе использование элемента «Семинар»
6. Методика организации и использование элемента «Тест»
7. Методика организации и использование элемента «Обратная связь»
8. Методика организации и использование элемента «Опрос»
9. Методика организации и использование элемента «База данных»
10. Методика организации и использование элемента «Форум»
11. Методика организации и использование элемента «Чат»
12. Методика организации вебинара, в том числе с использованием программы Open Meetings
13. Этапы планирования дистанционного курса
14. Разработка содержания электронного образовательного ресурса
15. Критерии оценки эффективности дистанционного курса (электронного образовательного ресурса)

МДК 01.03. Нормативно-правовое регулирование в сфере образования

1. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций
2. Образование как объект правового регулирования. Понятие о системе и принципах правового регулирования отношений в сфере образования и нормативного правового обеспечения деятельности образовательных организаций
3. Система и источники законодательства Российской Федерации в области образования. Уровни и виды законодательных актов. Конституция Российской Федерации о правах и обязанностях в сфере образования.
4. Место в системе нормативных правовых актов ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Законодательные и подзаконные акты. Международно-правовое регулирование образования.
5. Организационно-правовые формы образовательных организаций России. Порядок создания, реорганизации и ликвидации образовательных учреждений»
6. Государственная регламентация образовательной деятельности. Лицензирование образовательной деятельности. Аккредитация образовательных учреждений»
7. Аттестация педагогических работников: нормативно-правовое обеспечение и процедура. Управление системой образования России и управление образовательными организациями»
8. Нормативные правовые основы организации образовательного процесса. Федеральные государственные образовательные стандарты и федеральные образовательные требования»
9. Образовательные программы. Прием в образовательные учреждения различных видов и уровня. Аттестация обучающихся. Единый государственный экзамен. Документы об образовании»
10. Права ребенка в международном и российском законодательстве: Декларация ООН о правах ребенка (1959 г.) и др. «Национальная стратегии действий в интересах детей на 2012-2017 годы» о проблемах несовершеннолетних в обществе и в семье.»
11. Семейно-правовые отношения, гражданские, жилищные, имущественные и иные

права детей»

12. Социальные гарантии, защита и охрана здоровья учащихся. Соотношение прав человека, прав ребенка с правами и обязанностями учащихся. Права и свободы учащихся, закрепление в ФЗ «Об образовании в РФ» Обязанности и ответственность учащихся. Направления работы соц. педагога по реализации образовательных прав учащихся»

13. Система, виды и статус локальных нормативно-правовых актов образовательной организации. Распорядительные, организационные, кадровые, учебно-методические и иные документы образовательного учреждения»

14. Документы социального педагога. Должностная инструкция. Документация, связанная с планированием. Учетная документация. Документы Совета по профилактике правонарушений»

**Фонд оценочных средств
по профессиональному модулю
«ПМ.02 Организация педагогического сопровождения обучающихся»**

Ставрополь, 2025

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
 - 1.1 Область применения
 - 1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ 02
 - 1.3 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий
 2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности
 - 2.1. Комплект материалов для оценки освоения МДК 02.01 в форме контрольной работы
 - 2.2. Комплект материалов для оценки освоения МДК 02.02 в форме контрольной работы
 - 2.3. Комплект материалов для оценки освоения МДК 02.03 в форме контрольной работы
 - 2.4 Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля ПМ.02 в форме экзамена
 - 2.5 Пакет экзаменатора
 3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта
 - 3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.02 (производственной) практики.....
- ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Перечень практических работ

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальностям СПО 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Фонд оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1 Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2		3
ПК 2.1.	Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся.	- определяет цели и задачи, планирует деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся.	<i>Практические задания проверяются в период производственной практики (в форме отчета), а также выполняется на экзамене по модулю), который проводится в период окончания производственной практики в организациях.</i> МДК 02.01 ПР1-13, СР 1-3 МДК 02.02 ПР 14-22 СР 4-6 МДК 02.03 ПР 23 -34 СР 6-9 Контрольная работа №1,2 МДК 02.01 Контрольная работа №1,2 МДК 02.02 Контрольная работа №1,2 МДК 02.03 Защита учебной практики МДК 02.01
ПК 2.2.	Выявлять, осуществлять учет и планировать меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства	Выявляет, осуществляет учет и планирует меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства	
ПК 2.3.	Осуществлять организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся	Осуществляет организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся	

ОК 01.	Выбирать способы Решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Защита учебной практики МДК 02.02 Защита учебной практики МДК 02.03 Защита производственной практики МДК 02.01 Защита производственной практики МДК 02.02 Защита производственной практики МДК 02.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде;	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях;	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддерживает необходимый уровень физической подготовленности;	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

1.1.2 Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Критерии оценки	Средства проверки
1	3	4
Уметь:		
Диагностировать ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, потребностно-мотивационные, интеллектуальные характеристики и, образовательные потребности и запросы студентов, оценивать возможности и условия их реализации;	Проводит диагностику ценностно-смысловых, эмоционально-волевых, потребностно-мотивационных, интеллектуальных характеристик, образовательных потребностей и запросов студентов, оценивает возможности и условия их реализации;	<i>Практические, самостоятельные работы по модулю; отчет по производственной практике; экзамен (по модулю)</i> МДК 02.01 ПР1-13, СР 1-3 МДК 02.02 ПР

Обеспечивать педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления;	Обеспечивает педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления;	14-22 СР 4-6 МДК 02.03 ПР 23 -34
Планировать работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой, с учетом;	Планирует работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой, с учетом;	СР 6-9 Контрольная работа №1,2 МДК 02.01
Использовать средства формирования и развития организационной культуры группы (курса);	Использует средства формирования и развития организационной культуры группы (курса);	№1,2 МДК 02.02 Контрольная работа №1,2 МДК 02.03
Мотивировать и организовывать участие студентов в волонтерской деятельности;	Мотивирует и организывает участие студентов в волонтерской деятельности;	Защита учебной
Организовывать совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;	Организовывает совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;	
Анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся;	Анализирует возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся;	
Обеспечивать поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве;	Обеспечивает поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве;	практики МДК 02.01 Защита учебной практики МДК 02.02 Защита учебной практики МДК 02.03
Использовать методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей;	Использует методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей;	Защита производственной практики МДК 02.01
Устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении;	Устанавливает педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих	Защита производственной практики МДК 02.02 Защита производственной практики МДК

	затруднения в общении;	02.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
Заполнять документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц;	Заполняет документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц;	
Составлять на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы (в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставлять сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом;	Составляет на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы (в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставляет сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом;	
Обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями);	Обеспечивает соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями);	
Создавать педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей);	Создает педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей);	
Формулировать цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и этнокультурного	Формулирует цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и	

состава группы;	этнокультурного состава группы;	
Организовывать и проводить индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы;	Организовывает и проводит индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы;	
Планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся;	Планирует деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся;	
Контролировать ход и качество образовательного процесса в группе;	Контролирует ход и качество образовательного процесса в группе;	
Представлять интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации;	Представляет интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов Управления образовательной организации;	
Информировать социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;	Информирует социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;	
Анализировать и оценивать инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО, находить в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования;	Анализирует и оценивает инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО, находить в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования;	

Определять цели и задачи и (или) специфику рабочих программ воспитания и программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся;	Определяет цели и задачи и (или) специфику рабочих программ воспитания и программ внеурочной воспитательной работ профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся;	
Организовывать взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания;	Организовывает взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания;	
Оценивать качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся	Оценивает качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся	
Знать: Способы педагогической диагностики и условий развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно-мотивационной, интеллектуальной сфер студентов;	Знает способы педагогической диагностики и условий развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно-мотивационной, интеллектуальной сфер студентов;	<i>Устный опрос на занятиях; устный опрос на экзамене (по модулю)</i> МДК 02.01 ПР1-13, СР 1-3
Цели и задачи, методов и приемов работы куратора с группой и отдельными студентами;	Владеет методами и приемами работы куратора с группой и отдельными студентами;	МДК 02.02 ПР 14-22 СР 4-6

Возрастных и психологических особенностей студентов, типов и характеристик групп;	Знает возрастные и психологические особенности студентов, типов и характеристик групп;	МДК 02.03 ПР 23 -34 СР 6-9 Контрольная работа №1,2 МДК 02.01
Теоретических основ и методики планирования, определения целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания, организации различных видов деятельности и общения студентов;	Знает теоретические основы и методики планирования, определения целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания, организации различных видов деятельности и общения студентов;	Контрольная работа №1,2 МДК 02.02 Контрольная работа №1,2 МДК 02.03
Способов проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, правил работы с цифровым портфолио студентов;	Знает способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, правил работы с цифровым портфолио студентов;	Защита учебной практики МДК 02.01 Защита учебной практики МДК 02.02 Защита учебной практики МДК 02.03
Норм педагогической этики, техники и приемов общения (слушания, убеждения), особенностей их использования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей собеседников;	Знает нормы педагогической этики, техники и приемов общения (слушания, убеждения), особенностей их использования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей собеседников;	Защита
Основных подходов и направлений работы в области социально-педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения обучающихся;	Знает основные подходы и направления работы в области социально-педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения обучающихся;	
Методов изучения социальной среды, диагностики развития обучающихся;	Владеет методами изучения социальной среды, диагностики развития обучающихся;	
Целей и задач, содержания, форм и методов работы с семьями обучающихся по программам СПО;	Знает содержание, формы и методы работы с семьями обучающихся по программам СПО;	
Педагогических возможностей и методик подготовки и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием;	Знает педагогические возможности и методики подготовки и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием;	производственной практики МДК 02.01 Защита производственной практики

Особенностей работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися различного возраста, несовершеннолетними, находящимися в социально опасном положении и их семьями;	Знает особенности работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися различного возраста, несовершеннолетними, находящимися в социально опасном положении и их семьями;	МДК 02.02 Защита производственной практики МДК 02.03 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
Теоретических и практических основ современного профессионального образования и воспитания;	Владеет теоретическими и практическими основами современного профессионального образования и воспитания;	
Современных концепций профессионального образования и воспитания, форм, методов, приемов воспитания;	Знает современные концепции профессионального образования и воспитания, форм, методов, приемов воспитания;	
Требований и методики разработки рабочей программы воспитания, программы и календарного плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, документов, входящих в их состав.	Владеет требованиями и методиками разработки рабочей программы воспитания, программы и календарного плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, документов, входящих в их состав.	

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Коды ПК, ОК	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1		2	3
МДК 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы	ПК 2.1, ОК 1-9	Контрольная работа	Комплект материалов п. 2.1

МДК 02.02 Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности	ПК 2.3, ОК 1-9	Контрольная работа	Комплект материалов п. 2.2
МДК 02.03 Психология социально-педагогической деятельности	ПК 2.2, ОК1-9	Контрольная работа	Комплект материалов п. 2.3
УП 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы	ПК 2.1, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
УП 02.02 Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности	ПК 2.3, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
УП 02.03 Психология социально-педагогической деятельности	ПК 2.2, ОК1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
Производственная практика 02.01	ПК 2.1, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
Производственная практика 02.02	ПК 2.3, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
Производственная практика 02.03	ПК 2.2, ОК1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ 02. ЭК	ПК 2.1,2.2, 2.3, ОК 1-9	Экзамен	Комплект материалов П.2.4

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 02 Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Текущий контроль проводится в форме письменного и устного опроса: оценки выполнения контрольных, практических работ; *промежуточная аттестация* в форме обязательных контрольных работ, экзамена по модулю. Оценивание проводится в соответствии с локальным актом колледжа.

С целью подготовки обучающихся к промежуточной аттестации, своевременной диагностики качества обучения в конце каждого месяца по МДК, выставляется средняя арифметическая оценка по результатам текущего контроля успеваемости (при наличии не менее трех оценок) – рубежный контроль (п.2.12 Положения о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете *теоретических основ организации педагогического сопровождения обучающихся*.

Лаборатории: информатики и информационно-коммуникационных технологий; организации технологического процесса (по отраслям).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место студента.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лаборатория оснащенная необходимым ПО.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике: рабочее место мастера профессионального обучения, оснащенное по современным технологиям.

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится в форме телеконференции в программе Zoom;
- вся необходимая документация высылается по электронной почте;
- обратная связь и консультации осуществляются в приложении Вцап, Вконтакте и по электронной почте;
- выполненные задания собираются в архив и отправляются на облако;
- зачет и экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе Zoom.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности освоения междисциплинарного курса

2.1. Комплект материалов для оценки освоения МДК 02.01 в форме контрольной работы

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.

5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;

4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки сдачи работы;

3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;

2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

МДК 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ № 1 (примерное)

Вариант 1

1. Назовите педагогические методы, используемые в работе куратора; Назовите функции процесса диагностики, основные задачи, правила

2. *Проанализируйте ситуацию и дайте обоснование своего ответа.*

Уроки закончились, дети ушли домой. Вдруг один мальчик возвращается и признается учительнице, что украл из ее сумки деньги. Его родителям давно не платят зарплату, денег нет не только на тетради и учебники, но даже на еду. Смущаясь и краснея, мальчик вернул деньги. Как поступить учительнице?

А) не брать возвращенные деньги, а оставить их мальчику — как помощь его семье.

Б) взять деньги и похвалить мальчика за совестьливость.

В) взять деньги и пожуричь мальчика за то, что взял их самовольно, а не попросил у учительницы.

Г) взять деньги и вместе с мальчиком пойти в столовую, чтобы покормить его.

Д) взять деньги, не ругая мальчика, а на следующий день убедить профком школы оказать материальную помощь семье этого ученика

МДК 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №1 (примерное)

Вариант 2

1. Раскройте понятие метода «наблюдения», его цель, программу, виды, примеры оформления наблюдения

Раскройте организационные формы, используемые в работе куратора

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

«Исследовательский элемент обучения - очень важное условие возвеличивания человека. Без проявления умственных сил, без напряжения мысли невозможна интеллектуальная жизнь личности и коллектива, невозможен обмен духовными богатствами... Уроки для подростка интересны лишь в том случае, если они объединяются в его сознании как единая тропка в познании мира, и объединяющим началом является исследование». (ВА Сухомлинский «Рождение гражданина»).

1. *В чем суть такого обучения?*

2. *Перечислите известные Вам исследовательские методы.*

3. *Можно ли применять подобные методы во внеаудиторной воспитательной работе?*

МДК 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ № 2 (примерное)

Вариант 1

1. Дайте определение метода «Психологическое тестирование». Раскройте цель проведения психологического тестирования, особенности проведения психологического тестирования. Назовите примеры применения психологического тестирования.

2. Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.

Мастер вместе с преподавателем за неделю до урока составляют комплексное межпредметное домашнее задание по производственному обучению. Учащиеся готовят свои варианты технологического процесса дома. Мастер имеет возможность провести вводный инструктаж, создавая проблемные ситуации и разрешая их на основе вариантов технологического маршрута обработки, предложенного каждым учащимся. Сообща

выбирается наиболее оптимальный вариант, и по нему ведется обработка деталей.

1. *В чем особенности такой формы проведения урока?*
2. *В чем заключаются межпредметные связи в данном примере?*
3. *Какая воспитательная цель реализуется в таком уроке?*

МДК 02.01 Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №2 (примерное)

Вариант 2

1. Раскройте особенности работы куратора. Критерии и показатели эффективности работы куратора

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

В училище был запланирован поход в театр. Когда ребята выходили из театра в дверях образовалась «пробка». И тут раздался окрик: «Вы, что очумели? Куда вы прётесь? Никаких театров! Вернитесь!»

Это классный руководитель наводил порядок в группе. По её мнению педагоги находятся в напряжении, что держать себя в строгих рамках просто невозможно. Своими выходками учащиеся могут довести «до белого каления». Она считает, что с ними по-другому нельзя разговаривать. Другого языка они просто не понимают. Столько дел и забот, что голова идет кругом, вот и «срываюсь».

1. *Насколько целесообразно применять подобные методы воспитания?*

2. *Дайте рекомендации педагогам.*

2.2. Комплект материалов для оценки освоения МДК 02.02 в форме контрольной работы

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.

5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;

4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки сдачи работы;

3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;

2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

МДК 02.02 Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №1 (примерное)

Вариант 1

1. Раскройте содержание досуга. Дайте характеристику некоторых групп досуговой деятельности, методы организации досуга.

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

Мастер профессионального обучения на своих уроках давал ученикам подготовительное задание для наблюдения над явлениями и процессом труда. Эти наблюдения учащиеся считали копилкой вопросов. Они состояли в том, чтобы подросток, наблюдая, задумывался над сутью причинно-следственных связей, почувствовал, сколько вопросов вокруг. Чем больше было наблюдений, тем больше открывалось непонятного и одновременно интересного. Страницы тетрадей для наблюдений были усеяны вопросительными знаками.

Наблюдения были ничем не заменимым источником мысли.

1. С какой целью мастер давал учащимся такие исследовательские задания?

2. Каким образом развивает этот мастер познавательный интерес учащихся?

3. Какие бы вы могли предложить пути и средства развития познавательной активности у студентов? Обоснуйте свой ответ.

МДК 02.02 Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №2 (примерное)

Вариант 2

1. Назовите основные компоненты внеучебной деятельности: условия, цели, мотивация, содержание, технологии, средства, результаты. Цели и задачи внеучебных мероприятий в условиях ФГОС.

2. Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней. Андрей С. пришел домой позже обычного.

- Что случилось? - спросила мама.

- Двойку по поведению за семестр поставили.

Мама не поверила. В доме еще хранились похвальные листы прошлых лет. Но, раскрыв зачетку сына, она увидела в графе «поведение» - «неудовлетворительное».

- За что?

Андрей пожал плечами. Мама тоже ничего не могла понять. Незадолго до окончания семестра она встречалась с классным руководителем и не услышала от нее ничего тревожного. На другой день мама пошла в училище. Классный руководитель на ее вопрос ответила: «Дразнит. Не подчиняется требованиям. Нет, он не трудный. Успевает, спортсмен. Всегда был

послушен, а на втором курсе словно подменили, повзрослел, что ли...Посоветовалась я с учителями и решили ему поставить «неуд» в профилактических целях»,

1. Имеет ли право педагог наказывать в «профилактических целях»?

2. Какими могут быть последствия использованного классным руководителем педагогического приема?

3. Чем определяется выбор того или иного метода воспитания? Обоснуйте свой ответ.

2.3. Комплект материалов для оценки освоения МДК 02.03 в форме контрольной работы

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.

5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;

4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки сдачи работы;

3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;

2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

МДК 02.03 Психология социально-педагогической деятельности

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №1 (примерное)

Вариант 1

1. Дайте определение профессии «социальный педагог»: сущность, функции. Назовите взаимосвязь социального педагога и куратора учебной группы. Взаимосвязь социального педагога и обучающегося.

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

Мастер профессионального обучения начав урок производственного обучения, замечает, что в журнале выставлены отметки, которые он не выставлял, в основном, пятерки. Учащиеся не признаются в том, что это сделали они.

Как быть мастеру в такой ситуации?

МДК 02.03 Психология социально-педагогической деятельности ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №1 (примерное)

Вариант 2

1. Дайте определения адаптации и социализации. Назовите в чем заключается целеполагание жизненных приоритетов. Социальное проектирование: определение, разделы.

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

В начале производственной практики провожу экскурсию на строительный объект, где учащиеся будут проходить обучение. По ее окончании с группой беседует инженер строительного управления об особенностях выполнения работ и соблюдении техники безопасности.

1. *Правильна ли последовательность ознакомления учащихся с объектом производственной практики.*

2. *Какое место занимает в данной ситуации экскурсия?*

3. *Какие воспитательные цели реализуются в данной экскурсии? Дайте обоснование своего ответа.*

МДК 02.03 Психология социально-педагогической деятельности ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №2 (примерное)

Вариант 1

1. Дайте определение: дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации. Выявление проблемы. Пути решения проблемы с точки зрения социального педагога (его действия).

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

В одном из училищ из-за открытых дверей одного из учебных кабинетов часто можно было услышать:

«Бездельник! Грубиян! Лентяй! Тупица! До чего ты бестолковый!».

«Будущее твое светло и прекрасно, а главное – чисто. В дворники ты, может, и сгодишься».

«Вот смотрю я на тебя и думаю: что-то в тебе есть от обитателя зоопарка. Ну просто ничем тебя не пройдешь... Садись на место, гордость ты наша (в кабинете смех, мастер доволен своим остроумием)».

1. *Насколько эффективны такие методы воспитания?*

2. *Какие рекомендации можно дать педагогам в подобных ситуациях?*

Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля ПМ.02

Предметом оценки освоения ПМ являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.

- 5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;
4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки сдачи работы;
3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;
2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

1 Этап: Выполните тестовое задание

Вопрос 1

Определите основной метод современной психологии, сущность которого заключается в том, что научные факты собираются через невмешательство в жизнь объекта, а пассивное созерцание этого факта:

- a. беседа
- b. тестирование
- c. анкета
- d. наблюдение

Вопрос 2

Определите на что опирается воспитание как педагогический процесс, характеризующийся следующей закономерностью:

- a. открытость
- b. регламентированность
- c. закрытость
- d. целенаправленность

Вопрос 3

Определите этап развития коллектива, где отношение не выражается в форме созданных требований, а по отношению к себе их у личности не существует это:

- a. совместная деятельность
- b. собственное мнение
- c. формирование воспитательного коллектива
- d. создание коллектива

Вопрос 4

Определите выдвижение перед детьми будущей совместной деятельности как радостного события:

- a. общественное мнение
- b. поручение
- c. коллективное обслуживание
- d. перспектива

Вопрос 5

Укажите, что является конформностью:

- a. восприятие людьми друг друга в условиях дефицита информации
- b. подверженность групповому влиянию
- c. бессознательная консолидация с определенной социальной общностью
- d. сохранение у подростка некоторых черт психики особенностей поведения, свойственных детству

Вопрос 6

Укажите на что опирается деятельность педагогов по оказанию оперативной помощи детям в решении их индивидуальных проблем, связанных с физическим и психическим здоровьем, общением:

- a. педагогическое общение
- b. педагогическая поддержка
- c. педагогическое требование

d. педагогический такт

Вопрос 7

Укажите какая группа людей, между членами которой установились духовно- нравственные отношения и которые работают эффективно и сдержанно:

- a. коллектив
- b. организация
- c. социализация
- d. структура

Вопрос 8

Определите структуру воспитывающей деятельности: ЦЕЛЬ -- ДЕЙСТВИЯ – РЕЗУЛЬТАТ

- a. намёк
- b. мотив
- c. воспитание
- d. повод

Вопрос 9

Определите, какое воздействие может оказать индивид на самого себя с помощью слова:

- a. самосознание
- b. самооценка
- c. самонаблюдение
- d. самовнушение

Вопрос 10

Укажите в чем заключается целенаправленное формирование нравственного воспитания:

- a. физических качеств личности
- b. моральных качеств и черт характера личности
- c. умственных качеств воспитанников

Вопрос 11

Определите, методику побуждения воспитанников к полезной для их воспитания деятельности:

- a. педагогическое общение
- b. трудовое воспитание
- c. педагогическое стимулирование
- d. теория воспитания

Вопрос 12

Определите, вид воспитательной деятельности, формирует способности, знания о мире:

- a. ценностно-ориентировочная деятельность
- b. деятельность свободного общения
- c. общественная деятельность
- d. интеллектуально-познавательная деятельность

Вопрос 13

Укажите, вид воспитательной деятельности, которая формирует навыки культуры умственного труда, потребности к самообразованию, духовности:

- a. художественная
- b. познавательная
- c. общественно-полезная
- d. трудовая

Вопрос 14

Укажите, основную позицию педагога в технологии КТД:

- a. наблюдателя
- b. партнёра
- c. подчинённого

d. организатора

Вопрос 15

Определите явление, сопутствующее непродуктивности воспитательного процесса в «сопротивлении воспитанию» это:

a. фактор

b. аффект

c. темперамент

d. инфантилизм

Вопрос 16

Укажите, какое развитие этой точки опоры в воспитании содержит уроки человековедения или классные часы по этике и психологии общения:

a. я сам как наивысшая ценность

b. дело

c. природа

d. окружающие люди

Вопрос 17

Определите на что опирается деятельность педагога, направленная на предотвращение трудностей обучающихся, на профессионально-личностное развитие обучающегося на основе изучения его интересов, на приобщение обучающегося к социально-культурным и нравственным ценностям:

a. педагогическое сопровождение

b. педагогический приём

c. педагогический процесс

d. педагогическое прогнозирование

Вопрос 18

Определите отклонение в трудновоспитуемости подростка (явление):

a. девиация

b. аффект

c. абстракция

d. педагогическая запущенность

Вопрос 19 Выберите правильное определение: Воспитание - это:

a. творческий целенаправленный процесс взаимодействия педагогов и воспитанников

b. состояние воспитанника в воспитательном процессе

c. деятельность с воображаемыми объектами

d. форма защитной реакции индивида при переживании им фрустрации

Вопрос 20

Укажите, что является планированием воспитательной работы:

a. педагогическое моделирование деятельности воспитателя;

b. фактор развития человека

c. внешний побудитель к деятельности

d. компонент педагогического мастерства

Вопрос 21

Определите, какие формы и методы относятся к группе "обучение самоопределению":

a. встреча с профессионалом

b. профориентационные игры

c. решение кейсов

d. социально-психологические тренинги

Укажите основные функции конфликта: Вопрос 22

a. объединяющая

b. профилактическая

c. преобразовательная

d. эмоциональная

Укажите по каким аспектам определяются границы конфликта:

- a. внутрисистемному
- b. межличностному
- c. временному
- d. пространственному

2 Этап: Решите педагогическую задачу

Педагогическая задача 2. Вы работаете куратором группы юношей 2 курса.

Смоделируйте внеурочное мероприятие по патриотическому воспитанию и обоснуйте выбор методов, приёмов, средств и формы в соответствии с видом деятельности

Инструкция

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Вы можете воспользоваться материалами портфолио.
- 3. В соответствии с возрастной группой и индивидуальными особенностями, определитесь темой мероприятия и опишите её актуальность.
- 4. Сформулируйте цель и определитесь с формой мероприятия.
- 5. Составьте план классного часа.
- 6. Подготовьте сценарий данного мероприятия и дополнительные материалы.
- 7. Защиту представить в виде методической разработки данного мероприятия. Основные моменты отразить в презентации Power Point.

Вы можете воспользоваться *персональным компьютером с доступом в ИНТЕРНЕТ.*

Задание выполняется 45 мин

Время защиты задания – 5 минут

Дополнительные материалы – *ограничений в использовании информационных источников нет.*

Эталоны ответов

Вопрос 1

Определите основной метод современной психологии, сущность которого заключается в том, что научные факты собираются через невмешательство в жизнь объекта, а пассивное созерцание этого факта:

- a. беседа
- b. тестирование
- c. анкета
- d. наблюдение**

Вопрос 2

Определите на что опирается воспитание как педагогический процесс, характеризующийся следующей закономерностью:

- a. открытость
- b. регламентированность
- c. закрытость
- d. целенаправленность**

Вопрос 3

Определите этап развития коллектива, где отношение не выражается в форме созданных требований, а по отношению к себе их у личности не существует это:

- a. совместная деятельность**

- b. собственное мнение
- c. формирование воспитательного коллектива

d. создание коллектива

Вопрос 4

Определите выдвижение перед детьми будущей совместной деятельности как радостного события:

- a. общественное мнение
- b. поручение
- c. коллективное обслуживание

d. перспектива

Вопрос 5

Укажите, что является конформностью:

- a. восприятие людьми друг друга в условиях дефицита информации

b. подверженность групповому влиянию

- c. бессознательная консолидация с определенной социальной общностью

d. сохранение у подростка некоторых черт психики особенностей поведения, свойственных детству

Вопрос 6

Укажите на что опирается деятельность педагогов по оказанию оперативной помощи детям в решении их индивидуальных проблем, связанных с физическим и психическим здоровьем, общением:

- a. педагогическое общение

b. педагогическая поддержка

- c. педагогическое требование
- d. педагогический такт

Вопрос 7

Укажите какая группа людей, между членами которой установились духовно- нравственные отношения и которые работают эффективно и сдержанно:

a. коллектив

- b. организация
- c. социализация
- d. структура

Вопрос 8

Определите структуру воспитывающей деятельности: ЦЕЛЬ -- ДЕЙСТВИЯ – РЕЗУЛЬТАТ

- a. намёк
- b. мотив
- c. воспитание
- d. повод

Вопрос 9

Определите, какое воздействие может оказать индивид на самого себя с помощью слова:

- a. самосознание
- b. самооценка
- c. самонаблюдение
- d. самовнушение

Вопрос 10

Укажите в чем заключается целенаправленное формирование нравственного воспитания:

- a. физических качеств личности
- b. моральных качеств и черт характера личности
- c. умственных качеств воспитанников

Вопрос 11

Определите, методику побуждения воспитанников к полезной для их воспитания деятельности:

- a. педагогическое общение
- b. трудовое воспитание
- c. педагогическое стимулирование**
- d. теория воспитания

Вопрос 12

Определите, вид воспитательной деятельности, формирует способности, знания о мире:

- a. ценностно-ориентировочная деятельность
- b. деятельность свободного общения
- c. общественная деятельность
- d. интеллектуально-познавательная деятельность**

Вопрос 13

Укажите, вид воспитательной деятельности, которая формирует навыки культуры умственного труда, потребности к самообразованию, духовности:

- a. художественная
- b. познавательная**
- c. общественно-полезная
- d. трудовая

Вопрос 14

Укажите, основную позицию педагога в технологии КТД:

- a. наблюдателя
- b. партнёра**
- c. подчинённого
- d. организатора

Вопрос 15

Определите явление, сопутствующее непродуктивности воспитательного процесса в «сопротивлении воспитанию» это:

- a. фактор
- b. аффект
- c. темперамент
- d. инфантилизм**

Вопрос 16

Укажите, какое развитие этой точки опоры в воспитании содержит уроки человековедения или классные часы по этике и психологии общения:

- a. я сам как наивысшая ценность
- b. дело
- c. природа
- d. окружающие люди**

Вопрос 17

Определите на что опирается деятельность педагога, направленная на предотвращение трудностей обучающихся, на профессионально-личностное развитие обучающегося на основе изучения его интересов, на приобщение обучающегося к социально-культурным и нравственным ценностям:

- a. педагогическое сопровождение**
- b. педагогический приём
- c. педагогический процесс
- d. педагогическое прогнозирование

Вопрос 18

Определите отклонение в трудновоспитуемости подростка (явление):

- a. девиация**
- b. аффект

- c. абстракция
- d. педагогическая запущенность

Вопрос 19

Выберите правильное определение: Воспитание - это:

- a. творческий целенаправленный процесс взаимодействия педагогов и воспитанников**
- b. состояние воспитанника в воспитательном процессе
- c. деятельность с воображаемыми объектами
- d. форма защитной реакции индивида при переживании им фрустрации

Вопрос 20

Укажите, что является планированием воспитательной работы:

- a. педагогическое моделирование деятельности воспитателя;**
- b. фактор развития человека
- c. внешний побудитель к деятельности
- d. компонент педагогического мастерства

Вопрос 21

Укажите условия эффективности профессиональных проб:

- a. открытый результат**
- b. оценка результата**
- c. нет правильного ответа
- d. использование механизмов сетевого сотрудничества и социального партнерства**

Вопрос 22

Укажите основные функции конфликта:

- a. объединяющая**
- b. профилактическая**
- c. преобразовательная
- d. эмоциональная

Вопрос 23

Укажите по каким аспектам определяются границы конфликта:

- a. внутрисистемному**
- b. межличностному
- c. временному**
- d. пространственному**

2.5 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА ПМ.02 Организация педагогического сопровождения обучающихся		
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)	Условия выполнения заданий
Задание 1 Тестовый контроль Задание 2 – Моделирование внеурочного мероприятия Время выполнения 2 часа		
ПК 2.1, 2.2, 2.3, ОК 1-9	<p>- определяет цели и задачи, планирует деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся. Выявляет, осуществляет учет и планировать меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства</p> <p>Осуществляет организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства</p>	<p>Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности</p> <p>Оборудование: индивидуальное рабочее место, оборудованное персональным компьютером.</p> <p>Технические средства: компьютер</p> <p>Методическое обеспечение: можно пользоваться портфолио</p> <p>Время: 2 ч.</p>

Критерии оценивания:

- «5» - 20-23 правильных ответов,
- «4» - 17 -19 правильных ответов
- «3» - 13- 16 правильных ответов,
- «2» - 0-12 правильных ответов

Контроль освоения вида профессиональной деятельности **Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности** осуществляется на экзамене (по модулю). Условием допуска к экзамену (по модулю) является положительная аттестация по разделу МДК и производственной практике.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

(ФИО студента)

группа _____

специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) по экзамену квалификационному

профессионального модуля **ПМ.02 Организация педагогического сопровождения обучающихся**

Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся.	ПК 2.1	5	
2.	Выявлять, осуществлять учет и планировать меры социально- педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства	ПК 2.2	5	
3.	Осуществлять организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся	ПК 2.3	5	
10.	Грамотность	ОК 1, 2, 4,7, 8	1	
11.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9	1	
12.	Умение решать поставленные задачи	ПК 2.1-2.3	3	
13.	Качество отчета по практике	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	3	
14.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	2	
		Итого максимально	25	

Дата _____.20__

Подписи членов экзаменационной комиссии

_____/

ФИО

должность

_____/

ФИО

должность

«5» – 23-25

«4» – 17-22

«3» -13-16

«4» – 0-12

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ПК 2.1. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся	Определяет цели и задачи, планирует деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся		
ПК 2.2. Выявлять, осуществлять учет и планировать меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства	Выявляет, осуществляет учет и планирует меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства		
ПК 2.3. Осуществлять организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся	Осуществляет организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся		
Коды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и информационные технологии для интерпретации информации и выполнения задач профессиональной деятельности	использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных		

жизненных ситуациях;			
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде;		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях;		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддерживает необходимый уровень физической подготовленности;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен

Квалификационная комиссия: _____ председатель
Председатель комиссии: _____
Члены комиссии: _____ член комиссии
Секретарь: _____ секретарь

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта
Предметом оценки по производственной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: анализ записей в дневнике- отчете по производственной практике.

3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.02 в форме защиты отчета учебной (производственной) практики

Оценка по производственной практике выставляется на основании дневника-отчета, аттестационного листа и защиты практики.

Итоговая оценка защиты отчета по практике складывается из оценок:

- 1) уровня сформированности компетенций;
- 2) укомплектованность документации
- 3) выполнения задания по практике
- 4) аттестационного листа _____ руководителя _____ от _____ организации
или руководителя от колледжа;
- 5) оформление отчета по практике;
- 6) доклада на защите;
- 7) ответов на вопросы членов комиссии по приему отчетов.

Процедура оценивания результатов освоения практики в ходе защиты отчета проводится по следующей шкале оценивания

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

№ задания	Проверяемые результаты обучения (уметь и знать)	Тип задания	Возможности использования
	Уметь: Диагностировать ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, потребностно-мотивационные, интеллектуальные характеристики, образовательные потребности и запросы студентов, оценивать возможности и условия их реализации; Обеспечивать педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления; Планировать работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой, с учетом;	Тестирование, практическая работа, задания СРС,	Текущий контроль, рубежный контроль

<p>Использовать средства формирования и развития организационной культуры группы (курса);</p> <p>Мотивировать и организовывать участие студентов в волонтерской деятельности;</p> <p>Организовывать совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств;</p> <p>Анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся;</p> <p>Обеспечивать поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве;</p> <p>Использовать методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей; Устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении;</p> <p>Заполнять документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц;</p> <p>Составлять на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы (в том числе на бумажных и электронных носителях) и предоставлять сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом; Обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями);</p> <p>Создавать педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей);</p> <p>Формулировать цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и этнокультурного состава</p>		
---	--	--

	<p>группы;</p> <p>Организовывать и проводить индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы;</p> <p>Планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся;</p> <p>Контролировать ход и качество образовательного процесса в группе;</p> <p>Представлять интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации;</p> <p>Информировать социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых</p>		
	<p>средств;</p> <p>Анализировать и оценивать инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО, находить в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования;</p> <p>Определять цели и задачи и (или) специфику рабочих программ воспитания и программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся;</p> <p>Организовывать взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания;</p> <p>Оценивать качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся</p>		

<p>Знать:</p> <p>Способы педагогической диагностики и условий развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно- мотивационной, интеллектуальной сфер студентов;</p> <p>Цели и задачи, методов и приемов работы куратора с группой и отдельными студентами;</p> <p>Возрастных и психологических особенностей студентов, типов и характеристик групп;</p> <p>Теоретических основ и методики планирования, определения целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания, организации различных видов деятельности и общения студентов; Способов проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, правил работы с цифровым портфолио студентов;</p> <p>Норм педагогической этики, техники и приемов общения (слушания, убеждения), особенностей их использования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей собеседников;</p> <p>Основных подходов и направлений работы в области социально-педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения обучающихся;</p> <p>Методов изучения социальной среды, диагностики развития обучающихся;</p> <p>Целей и задач, содержания, форм и методов работы с семьями обучающихся по программам СПО;</p> <p>Педагогических возможностей и методик подготовки и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием;</p> <p>Особенностей работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися различного возраста, несовершеннолетними, находящимися в социально опасном положении и их семьями;</p> <p>Теоретических и практических основ современного профессионального образования и воспитания;</p> <p>Современных концепций профессионального образования и воспитания, форм, методов, приемов воспитания;</p> <p>Требований и методики разработки рабочей программы воспитания, программы и календарного плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, документов, входящих в их состав.</p>	<p>Тестирование</p> <p>АСТ-Тест</p>	<p>Текущий, рубежный, итоговый контроль</p>
---	-------------------------------------	---

Производственная практика

Виды работ	ПК	ОК
1. Педагогическая диагностика в работе педагога профессионального обучения. 2. Выбор методики по освоению и изучению коллектива и личности. 3. Составление характеристики учебной группы. 4. Составление характеристики обучающегося. 5. Разработка плана взаимодействия куратора с учебной группой. 6. Составление плана работы с родителями.	ПК 2.1;	ОК 1-9,
1. Организация и проведение внеучебного мероприятия. 2. Анализ плана воспитательной работы	ПК 2.2;	ОК 1-9
1. Общение, диагностика обучающегося с девиантным поведением. Проектирование индивидуального образовательного маршрута обучающегося 3. Решение педагогических ситуаций	ПК 2.3	ОК 1-9

Форма аттестационного листа по практике (заполняется на каждого обучающегося)

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных дневника-отчета, аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика и защиты практики.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

<div style="text-align: center;">_____</div> <div style="text-align: center;">ФИО</div>	
обучающийся(ая) на _____ курсе по специальности СПО _____ <small>код и наименование</small>	
прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю _____ <small>наименование</small>	
профессионального модуля _____	
в объеме _____ часов с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.	
в _____	организации _____

наименование организации, юридический адрес		
Виды и качество выполнения работ		
Виды и объем работ, выполненных во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Выполнение да/нет
Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики (дополнительная характеристика дается в произвольной форме) _____ _____ _____		
Дата « » 20 Подпись руководителя практики _____ / ФИО, должность Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ / ФИО, должность		

Таблица 1 - Критерии оценки защиты практики

№	Критерии оценки защиты практики	Показатель оценки, балл			
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	Уровень сформированности и компетенций	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
2	Укомплектованность документации	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
3	Выполнения задания по практике	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
4	Аттестационный лист руководителя от организации или руководителя от колледжа	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
5	Оформление отчета по практике	Требования полностью соблюдены	Требования достаточно соблюдены	Требования частично соблюдены	Требования не соблюдены
6	Доклад на защите	Доклад четкий, технически грамотный с	Доклад четкий, технический грамотный с	Доклад с отступлением от регламента	Доклад с отступлением от принятой терминологии

		соблюдением отведенного времени, дающий полное представление о выполненной работе	незначительными отступлениями от предъявляемых требований	времени требуемой последовательности изложения материала	и со значительным отступлением от регламента времени
7	Ответы на вопросы	Студент грамотно и логично излагает ответ, правильно обосновывает принятые решения.	Студент грамотно излагает ответ, не допускает существенных неточностей, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	Студент нарушает последовательность в ответе, допускает неточности, недостаточно правильно формулирует и	Студент не может выстроить ответ и/или допускает существенные ошибки

Итоговая отметка выставляется по всем критериям оценки защиты практики

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Перечень практических заданий для оценки освоения МДК 02.01:

Практическое занятие №1 «Применение педагогических методов в работе куратора учебных групп»

Практическое занятие №2 «Разработка и применение форм организации работы в деятельности куратора»

Практическое занятие №3 «Применение методик диагностики учебной группы»

Практическое занятие №4 «Процесс наблюдения, фиксация данных»

Практическое занятие №5 «Анализ полученных в ходе наблюдения данных, формулировка выводов»

Практическое занятие №6 «Планирование беседы: составление цели, плана беседы»

Практическое занятие №7 «Проведение беседы, анализ полученных результатов»

Практическое занятие №8 «Составление психологического тестирования»

Практическое занятие №9 «Проведение психологического тестирования, анализ полученных результатов»

Практическое занятие №10 «Составление программы социометрии»

Практическое занятие №11 «Проведение социометрии, анализ полученных результатов»

Практическое занятие №12 «Составление портфолио: публичная защита»

Практическое занятие №13 «Составление плана отчета куратора»

Перечень практических заданий для оценки освоения МДК 02.02:

Практическое занятие №14 «Составление плана внеучебных мероприятий»

Практическое занятие №15 «Составление плана внеучебных мероприятий в зависимости от направления»

Практическое занятие №16 «Изучение программы воспитания»

Практическое занятие №17 «Организация культурно-досугового мероприятия»

Практическое занятие №18 «Составление программы воспитательной работы»

Практическое занятие №19 «Ожидаемый результат от внедрения внеучебных мероприятий»

Практическое занятие №20 «Ожидаемый результат от внедрения внеучебных мероприятий»

Практическое занятие №21 «Разработка внеучебного мероприятия: публичная защита»

Практическое занятие №22 «Подведение итогов по профессиональному модулю»

Перечень практических заданий для оценки освоения МДК 02.03:

Практическое занятие №23 «Функции социального педагога: план работы»

Практическое занятие №24 «Личные семейные ценности и социальные установки»

Практическое занятие №25 «Проведение психологических тренингов на адаптацию и самоопределение»

Практическое занятие №26 «Индивидуальный образовательный маршрут для обучающегося»

Практическое занятие №27 «План мероприятий по реализации инклюзивного образования

Практическое занятие №28 «Профилактические мероприятия о зависимостях»

Практическое занятие №29 «Профилактические мероприятия о ВИЧ- инфекциях»

Практическое занятие №30 «Применение психологических диагностик»

Практическое занятие №31 «Применение психологических диагностик»

Практическое занятие №32 «План работы социального педагога» Практическое занятие №33«План работы социального педагога» Практическое занятие №34«Примеры профилактических мероприятий»

Перечень внеаудиторной самостоятельной работы для оценки освоения МДК:

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 02.01

Теоретические аспекты деятельности куратора

Методы диагностики в работе куратора учебной группы Эффективность работы куратора

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 02.02

Теоретические аспекты внеучебной деятельности

Методические основы организации внеурочной деятельности Эффективность проведения внеучебной деятельности

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 02.03 Теоретические аспекты социально-педагогической деятельности Организация социально-педагогической деятельности

Организация социально-педагогической работы с социальными категория

**комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по
ПМ.03 Организация профориентационных мероприятий**

2025 г.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП-П) по специальностям СПО 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация профориентационных мероприятий

Фонд оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1 Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Сказатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2		3
ПК 3.1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	Осуществляет консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	<i>Практические задания проверяются в период производственной практики (в форме отчета), а также выполняется на экзамене по модулю), который проводится в период окончания производственной практики в организациях.</i> МДК 03.01 ПР1-14, СР 1-8 МДК 03.02 ПР 1-14
ПК 3.2	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Проводит профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Контрольная работа №1,2 МДК 03.01 Контрольная работа №1,2 МДК 03.02 Защита учебной практики МДК 03.01 Защита учебной практики МДК 03.02 Защита производственной практики МДК 03.01

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Защита производственной практики МДК 03.02 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде;	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях;	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддерживает необходимый уровень физической подготовленности;	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

1.1.2 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Средства проверки
ПО 1 - Планирования и осуществления профориентационной деятельности образовательной организации	<i>Контроль выполнения работ путем наблюдения деятельности обучающегося на производственной практике и анализа документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ: аттестационного листа о прохождении практики</i>

1.1.3 Освоение умений и усвоение знаний:

умения, усвоенные знания	Критерии оценки	Средства проверки
1	3	4
Уметь:		

У 1 - Использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение профессиональный выбор;	использует современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор;	Практические, самостоятельные работы по модулю; отчет по производственной практике; экзамен (по модулю) МДК 03.01 ПР1-14, СР 1-8 МДК 03.02 ПР 1-14
У 2 - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку;	устанавливает контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулирует интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывает им эмоциональную поддержку;	Контрольная работа №1,2 МДК 03.01 Контрольная работа №1,2 МДК 03.02 Защита учебной практики МДК 03.01
У 3 - Проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;	проводит информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;	Защита учебной практики МДК 03.02 Защита учебной практики МДК 03.02 Защита производственной практики МДК 03.01
У 4 - Информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации;	информирует школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации;	Защита производственной практики МДК 03.02 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
У 5 - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;	знакомит школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;	
У 6 - Знакомить школьников и их	знакомит школьников и их	

родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;	родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;	
У 7 - Организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;	организовывает и сопровождает профессиональные пробы школьников, проводит мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;	
У 8 - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку;	устанавливает контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулирует интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку;	
У 9 - Зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками;	зрелищно демонстрирует профессиональную деятельность и (или) комментирует ее выполнение студентами, специалистами-практиками;	

У 10 - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;	Знакомит школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;	
У 11 - Привлекать обучающихся по программам профессионального Образования в профориентационную	привлекает обучающихся по программам профессионального образования в	
работу со школьниками и их родителями;	профориентационную работу со школьниками и их родителями;	
У 12- Готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации	готовит задания, организывает и проводит олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействует с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации	
Знать:		
З 1 - Целей и задач деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников;	Знает цели и задачи деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников;	Устный опрос на занятиях; устный опрос на экзамене(п о модулю)
З 2 - Методических основ проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности	Владеет методическими основами проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности	МДК 03.01 ПР1-14, СР 1-8 МДК 03.02 ПР 1-14 Контрольная работа №1,2 МДК 03.01 Контрольная

3 3 - Современных подходов, форм и методов профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективных приемов общения, стимулирующих профессиональное самоопределение профессиональный выбор школьников;	Владеет современными подходами, формами и методами профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор школьников;	работа №1,2 МДК 03.02 Защита учебной практики МДК 03.01 Защита учебной практики МДК 03.02 Защита производственной практики МДК 03.01
3 4 Особенности профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов);	Знает особенности профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов);	03.01 Защита производственной практики МДК 03.02 ЭПЗ - ТЗ, защита ПЗ
3 5 - Требований, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии;	Знает Требования, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии;	
3 6 - Особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся	Знает особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся	

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Коды ПК, ОК	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1		2	3

МДК 03.01 Технологии организации практико- ориентированных профориентационных мероприятий	ПК 3.1, ОК 1-9	Контрольная работа	Комплект материалов п.2.1
МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора	ПК 3.2, ОК 1-9	Контрольная работа	Комплект материалов п.2.2
УП 03.01 Технологии организации практико- ориентированных профориентационных мероприятий	ПК 3.1, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
УП 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора	ПК 3.2, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
Производственная практика 03.01	ПК 3.1, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
Производственная практика 03.02	ПК 3.2, ОК 1-9	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ 03. ЭК	ПК 3.1,3.2, ОК 1-9	Экзамен	Комплект материалов п.2.3

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 03 Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Текущий контроль проводится в форме письменного и устного опроса: оценки выполнения контрольных, практических работ; *промежуточная аттестация* в форме обязательных контрольных работ, экзамена по модулю. Оценивание проводится в соответствии с локальным актом института.

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете «Теоретических основ организации профориентационных мероприятий».

Лаборатории: информатики и информационно-коммуникационных технологий; организации технологического процесса (по отраслям).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место студента.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лаборатория оснащенная необходимым ПО.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике: рабочее место мастера профессионального обучения, оснащенное по современным технологиям.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности освоения междисциплинарного курса

2.1. Комплект материалов для оценки освоения МДК 03.01 в форме контрольной работы Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.
- 5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;
- 4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки сдачи работы;
- 3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;
- 2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

МДК 03.01 Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ № 1 (примерное)

Вариант 1

1. Назовите основные направления профориентационной работы (организационно-методическая деятельность, работа с обучающимися, работа с родителями). Формы работы в соответствии с возрастными особенностями.

2. *Проанализируйте ситуацию и дайте обоснование своего ответа.*

Ученица 9 класса, хорошо успевающая, без определенных профессиональных интересов (нравятся многие предметы). Рассматривает вариант поступления в профессиональную образовательную организацию, поскольку сомневается в том, что сможет хорошо сдать ЕГЭ. Родители также критически настроены по отношению к ЕГЭ.

1. *Сформулируйте проблему*
2. *Сформулируйте рекомендации*
3. *Составьте краткую схему беседы с родителями*

МДК 03.01 Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ № 2 (примерное)

Вариант 1

1. Назовите основные функции профконсультации, принципы психологической профконсультации. Приемы установления и развития эмоционально-доверительного контакта. Основные правила оформления протокола профконсультации. Возможности и ограничения групповых консультаций, в том числе консультаций подростков с родителями..

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

Ученик 10 класса не имеет определенных профессиональных интересов, учится посредственно. Он увлекается спортом, а также считает, что работать руками у него получается лучше, чем головой. Родители не уверены, что он сумеет поступить в вуз и по очереди обходят профессиональные образовательные организации, рассматривая их в качестве запасного варианта.

1. *Сформулируйте проблему*
2. *Сформулируйте рекомендации*
3. *Напишите краткую схему беседы с родителями*

2.2. Комплект материалов для оценки освоения МДК 03.02 в форме контрольной работы
Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.
- 5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;
- 4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки

сдачи работы;

3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;

2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №1 (примерное)

Вариант 1

1. Назовите психологические характеристики темпераментов. Характер. Степени выраженности характера.

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

Ученик 11 класса, амбициозный, увлекающийся, активный юноша, собирался поступать в вуз экономического профиля, чтобы потом открыть собственное дело. Внезапно передумал и решил начать с «азов» - с практического освоения профессии, которая будет потом связана с его собственным бизнесом (этой профессии обучает в вашей профессиональной организации). Родители – представители «среднего класса», предоставляют сыну свободу выбора, но хотят быть в курсе происходящего.

1. *Сформулируйте проблему*

2. *Сформулируйте рекомендации*

3. *Напишите краткую схему беседы с родителями*

МДК 03.02 Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ №2 (примерное)

Вариант 1

1. Назовите понятие внутренней и внешней мотивации обучающихся, мотивационные факторы в выборе профессии у старшекурсников.

2. *Проанализируйте ситуацию и выполните задания к ней.*

Ученица 9 класса, хорошо успевающая в школе, активистка школьного самоуправления, обладающая выраженными лидерскими способностями, находится в конфликте с собственными родителями. Родители (отец-военный, мать – врач) считают, что у девочки «звездная болезнь», и для того чтобы ее «заземлить», ей не помешает пройти «школу жизни» в вашей профессиональной организации. Девочка настаивает на продолжение обучения в старшей школе, с последующим поступлением в один из столичных вузов.

1. *Сформулируйте проблему*

2. *Сформулируйте рекомендации*

3. *Напишите краткую схему беседы с родителями*

2.3. Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля ПМ.03

Предметом оценки освоения ПМ являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защита практических работ; анализ качества выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов, выполнение обязательной контрольной работы.

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания 2 часа.

5 «отлично» - работа выполнена правильно и сдана в срок;

4 «хорошо» - работа выполнена с незначительными замечаниями или нарушены сроки сдачи работы;

3 «удовлетворительно» - работа выполнена с ошибками или нарушены сроки сдачи работы;

2 «неудовлетворительно» - работа выполнена с значительными ошибками и нарушены сроки сдачи работы.

1 Этап: Выполните тестовое задание (примерное)

1. Определите на что опирается деятельность педагога, направленная на создание условий для формирования у обучающегося набора компетенций, необходимых ему для успешного профессионального определения:
 - a. сопровождение профессионального самоопределения
 - b. профессиональное самоопределение
 - c. профессиональная ориентация
2. Укажите в чем заключается задача профориентационной работы с родителями:
 - a. нет, так как профориентационная работа ведётся только с ребенком
 - b. как можно меньше помогали и как можно больше препятствовали профессиональному выбору ребенка
 - c. как можно больше помогали и как можно меньше препятствовали профессиональному выбору ребенка
3. Определите, что включает в себя сопровождение профессионального самоопределения:
 - a. работа с родителями
 - b. оба ответа верны
 - c. воспитание
4. Укажите, что предполагает принцип субъективной активности:
 - a. использование активного творческого подхода и ярких, привлекательных форм при организации профориентационной деятельности
 - b. активную позицию ребенка в процессе своего профессионального выбора
 - c. оба ответа верны
5. Определите, какие формы и методы относятся к группе "обучение самоопределению":
Выберите один или несколько ответов:
 - a. встреча с профессионалом
 - b. профориентационные игры
 - c. решение кейсов
 - d. социально-психологические тренинги
6. Выберите форму которая включает в себя "Сеанс информации":
 - a. конференция
 - b. нет правильного ответа
 - c. решение кейсов
7. Укажите лучшее средство, которое служит для погружения школьника в профессиональный контекст:
 - a. социальная практика
 - b. производственное обучение профориентационная экспедиция
8. Укажите периодические мероприятия посреднического типа, организуемые местной службой занятости для разных категорий населения:
 - a. виртуальная экскурсия
 - b. День открытых дверей
 - c. ярмарка профессий
 - d. профессиональная экскурсия
9. Определите профессиональное испытание, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, завершённый процесс которого способствует сознательному, обоснованному выбору профессий:
 - a. профессиональная практика
 - b. профессиональная ситуация
 - c. профессиональная проба
10. Укажите условия эффективности профессиональных проб:
 - a. открытый результат
 - b. оценка результата
 - c. нет правильного ответа

- d. использование механизмов сетевого сотрудничества и социального партнерства
11. Выберите мероприятие, ограниченное во времени, во время которого происходит демонстрация высококвалифицированным специалистом собственного мастерства, профессионализма:
- a. мастер-класс
 - b. выставка
 - c. профессиональная экскурсия
12. Выберите форму, которое соответствует данному определению: Профориентационная выставка относится к группе "информирования":
- Выберите один ответ:
- a. сеанс информации
 - b. встреча с профессионалом
 - c. презентация профессионального контекста

2 Этап: Решите педагогическую задачу (примерную)

Педагогическая задача 2. Вы работаете куратором группы 1 курса. Смоделируйте внеурочное профориентационное мероприятие на тему «Выбор профессии как жизненный приоритет». Обоснуйте выбор цели и формы мероприятия, а также его практическую значимость.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться материалами портфолио.
3. В соответствии с темой мероприятия опишите его практическую значимость.
4. Сформулируйте цель и определитесь с формой мероприятия.
5. Составьте план внеурочного мероприятия.
6. Подготовьте сценарий данного мероприятия и дополнительные материалы.
7. Защиту представить в виде методической разработки внеурочного мероприятия. Основные моменты отразить в презентации Power Point.

Вы можете воспользоваться *персональным компьютером с доступом в ИНТЕРНЕТ.*

Задание выполняется 60 мин

Время защиты задания – 5 минут

Дополнительные материалы – *ограничений в использовании информационных источников нет.*

- a. решение кейсов**
- b. социально-психологические тренинги**

Вопрос 3

Укажите условия эффективности профессиональных проб:

- a. открытый результат**
- b. оценка результата**
- c. нет правильного ответа
- d. использование механизмов сетевого сотрудничества и социального партнерства**

Вопрос 4

Укажите основные функции конфликта:

- a. объединяющая**
- b. профилактическая**
- c. преобразовательная
- d. эмоциональная

Вопрос 5

Укажите по каким аспектам определяются границы конфликта:

- a. внутрисистемному**
- b. межличностному
- c. временному**
- d. пространственному**

Вопрос 6

Определите профессиональное испытание, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, завершённый процесс которого способствует сознательному, обоснованному выбору профессий:

- a. профессиональная практика
- b. профессиональная ситуация
- c. профессиональная проба**

Вопрос 7

Выберите мероприятие, ограниченное во времени, во время которого происходит демонстрация высококвалифицированным специалистом собственного мастерства, профессионализма:

- a. мастер-класс**
- b. выставка
- c. профессиональная экскурсия

Вопрос 8

Определите положительные последствия интегрирующей функции:

- a. стимулирует инициативу, творческую активность, нестандартный подход к решению проблемы, повышение квалификации
- b. способствует согласованию индивидуальных и коллективных интересов, образованию формальных и неформальных групп**
- c. предупреждает об очагах социальной напряженности, позволяет обнаружить нерешенные проблемы

Вопрос 9

Укажите, что является положительными последствиями инновационной функции конфликта:

- a. конфликт обычно разделяет его участников по разные стороны, но одновременно может вызвать их объединение на новой основе. Укрепляет групповую сплоченность, сотрудничество и солидарность людей
- b. стимулирует инициативу, творческую активность, нестандартный подход к решению проблемы, повышение квалификации**

Вопрос 13

Укажите, в чем заключаются отрицательные последствия функции активизации социальных связей

- a. придает взаимодействию людей большую динамичность и мобильность, усиливает партнерство и согласованность в действиях, стремлениях
- b. вызывает несогласованность в деятельности людей, создает препятствование сотрудничеству, взаимную незаинтересованность в успехе**

Вопрос 15

Укажите, что предполагает принцип субъективной активности:

- a. использование активного творческого подхода и ярких, привлекательных форм при организации профориентационной деятельности
- b. активную позицию ребенка в процессе своего профессионального выбора**
- c. оба ответа верны

2.5 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА ПМ.02 Организация педагогического сопровождения обучающихся		
Оцениваемые компетенции	и оценки результата (требования к выполнению задания)	Условия выполнения заданий
Задание 1 Тестовый контроль Задание 2 – Моделирование внеурочного профориентационного мероприятия Время выполнения 2 часа		
ПК 3.1, 3.2, ОК 1-9	<p>Осуществляет консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p> <p>Проводит профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.</p>	<p>Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности</p> <p>Оборудование: индивидуальное рабочее место, оборудованное персональным компьютером.</p> <p>Технические средства: компьютер</p> <p>Методическое обеспечение: можно пользоваться портфолио</p> <p>Время: 2 ч.</p>

Контроль освоения вида профессиональной деятельности **Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности** осуществляется на экзамене (по модулю). Условием допуска к экзамену (по модулю) является положительная аттестация по разделу МДК и производственной практике.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

(ФИО студента) _____

группа _____

специальность: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) по экзамену квалификационному профессионального модуля **ПМ.03 Организация профориентационных мероприятий** Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	ПК 3.1	5	
2.	Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	ПК 3.2	5	
10.	Грамотность	ОК 1, 2, 4, 7, 8	1	
11.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9	1	
12.	Умение решать поставленные задачи	ПК 2.1-2.3	3	
13.	Качество отчета по практике	ОК 1-9 3.1, 3.2	ПК 3	
14.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9 3.1, 3.2	ПК 2	
		Итого максимально	20	

Дата _____.20____	Подписи членов экзаменационной комиссии
	_____/ ФИО,
должность	
	_____/ ФИО,
должность	

«5» - 17-20

«4» - 14-17

«3» - 10-13

«2» – 0 -9

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ПК 3.1 Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	Осуществляет консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств		
ПК 3.2 Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.	Проводит профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.		
ды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать с коллегами, работая в коллективе и в команде;	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде;		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях;		

действовать в чрезвычайных ситуациях;			
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддерживает необходимый уровень физической подготовленности;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен

Квалификационная комиссия: _____ председатель
 Председатель комиссии: _____
 Члены комиссии: _____ член комиссии
 Секретарь: _____ секретарь

3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта

Предметом оценки по производственной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: анализ записей в дневнике- отчете по производственной практике.

3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.03 в форме защиты отчета учебной (производственной) практики

Оценка по производственной практике выставляется на основании дневника-отчета, аттестационного листа и защиты практики.

Итоговая оценка защиты отчета по практике складывается из оценок:

- 1) уровня сформированности компетенций;
- 2) укомплектованность документации
- 3) выполнения задания по практике
- 4) аттестационного листа руководителя от организации или руководителя от института;
- 5) оформление отчета по практике;
- 6) доклада на защите;
- 7) ответов на вопросы членов комиссии по приему отчетов.

Процедура оценивания результатов освоения практики в ходе защиты отчета

проводится по следующей шкале оценивания

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

№ задан ий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использовани
	<p>У 1 - Использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор;</p> <p>У 2 - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку;</p> <p>У 3 - Проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p> <p>У 4 - Информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации;</p> <p>У 5 - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p> <p>У 6 - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p> <p>У 7 - Организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;</p> <p>У 8 - Устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность</p>	<p>Тестирование, практическая работа, задания СРС,</p>	<p>Текущий контроль, рубежный контроль</p>

	участников профориентационных		
	<p>мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку;</p> <p>У 9 - Зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками;</p> <p>У 10 - Знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p> <p>У 11 - Привлекать обучающихся по программам профессионального образования в профориентационную работу со школьниками и их родителями;</p> <p>У 12- Готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации</p>		
	<p>З 1 - Целей и задач деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников;</p> <p>З 2 - Методических основ проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности</p> <p>З 3 - Современных подходов, форм и методов профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективных приемов общения, стимулирующих профессиональное самоопределение и профессиональный выбор школьников;</p> <p>З 4 - Особенности профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов);</p> <p>З 5 - Требований, предъявляемых профессией к человеку, набора медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии;</p> <p>З 6 - Особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся</p>	<p>Тестирование и АСТ-Тест</p>	<p>Текущий, рубежный, итоговый контроль</p>

Производственная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО
Общая характеристика образовательной организации	ПК 3.1	ОК 1-9	ПО 1
Структура деятельности и подколлектива по проведению профориентационной работы. Распределение обязанностей.	ПК 3.1	ОК 1-9	ПО 1
Анализ плана профориентационной работы ОО на текущий год. Выявление преимуществ и недостатков	ПК 3.1	ОК 1-9	ПО 1
Знакомство с диагностическими методиками, применимые в ООН на основании практической работы № 6 МДК 03.01 «Подбор диагностических методик с целью выявления профессиональных способностей для старшего школьного возраста» подобрать и провести диагностику для учебного класса	ПК 3.1	ОК 1-9	ПО 1
Планирование и проведение профориентационного мероприятия	ПК 3.2	ОК 1-9	ПО 1
Выделение основных особенностей профессиональной ориентации по ФГОС старшего звена	ПК 3.2	ОК 1-9	ПО 1

Форма аттестационного листа по практике (заполняется на каждого обучающегося)

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных дневника-отчета, аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика и защиты практики.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО
 обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности СПО _____
код и наименование
 прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю _____
наименование
профессионального модуля
 в объеме _____ часов с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.
 в _____ организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	выполнение да/нет

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время

учебной / производственной практики (дополнительная характеристика дается в произвольной форме) _____

Дата «___» _____ 20__

Подпись руководителя практики _____ / ФИО, должность _____
 Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ / ФИО, должность _____

Таблица 1 - Критерии оценки защиты практики

№	Критерии оценки защиты практики	Показатель оценки, балл			
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	Уровень сформированности и компетенций	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
2	Укомплектованность документации	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
3	Выполнения задания по практике	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%

4	Аттестационный лист руководителя от организации или руководителя от института	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
5	Оформление отчета по практике	Требования полностью соблюдены	Требования достаточно соблюдены	Требования частично соблюдены	Требования не соблюдены
6	Доклад на защите	Доклад четкий, технически грамотный с соблюдением отведенного времени, дающий полное представление о выполненной работе	Доклад четкий, технический грамотный с незначительными отступлениями и от предъявляемых требований	Доклад с отступлением от регламента времени и требуемой последовательности изложения материала	Доклад с отступлением от принятой терминологии с значительным отступлением от регламента времени
7	Ответы на вопросы	Студент грамотно и логично излагает ответ,	Студент грамотно излагает ответ, не допускает	Студент нарушает последовательность в ответе,	Студент не может выстроить ответ и/или допускает
		правильно обосновывает принятые решения.	существенных неточностей, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	допускает неточности, недостаточно правильные формулировки и	существенные ошибки

Итоговая отметка выставляется по всем критериям оценки защиты практики

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Перечень практических заданий для оценки освоения МДК 03.01:

Практическая работа № 1. Создание нормативно-правовой базы по профориентационной работе (нормативные документы, регламентирующие профориентационную деятельность, банк данных об образовательных организациях города, республики)

Практическая работа № 2. Составление образовательной карты города, региона (наименование образовательного учреждения, направления подготовки, проходной балл, возможности трудоустройства после окончания)

Практическая работа № 3. Выделение основных особенностей профессиональной ориентации по ФГОС

Практическая работа № 4. Создание модели профориентационного мероприятия «День открытых дверей»

Практическая работа № 5. Анализ предложенной программы по профориентации для

учащихся 9-11 классов. Выделение достоинств и недостатков программы

Практическая работа № 6. Проектирование профориентационного урока для начальной школы «Мир профессий» («Моя будущая профессия»)

Практическая работа № 7. Подбор диагностических методик с целью выявления профессиональных способностей для старшего школьного возраста

Практическая работа № 8. Посещение выставок-ярмарок учебных мест, ярмарок профессий

Практическая работа № 9. Использование в профориентационной работе Internet-ресурсов (социальных сетей, сайтов образовательных организаций и др.)

Практическое занятие № 10. Профессиональная проба «Интервью»

Практическая работа № 11. Разработка памятки для родителей по вопросам выбора профессии

Практическая работа № 12. Разработка родительского собрания на профориентационную тему

Практическая работа № 13. Проведение профотбора по выбранной методике

Практическая работа № 14. Проведение большой профориентационной игры

Перечень практических заданий для оценки освоения МДК 03.02:

Практическая работа № 1. Составление социально-психологической характеристики личности

Практическая работа № 2. Тестирование по методике Г. Айзенка Практическая работа № 3. Соотнесение типов профессий с

Индивидуальными особенностями человека по методике Е.А. Климова

«Дифференциально-диагностический опросник». Обработка результатов тестирования.

Практическая работа № 4. Разработать беседу для старшеклассников по вопросу выбора профессии.

Практическая работа № 5. Анализ процесса непрерывного образования на примере института и ВУЗа.

Практическая работа № 6. Разработка элективного курса (курса по выбору) в образовательной организации

Практическая работа № 7. Методика самооценки Дембо-Рубинштейна Практическая работа № 8. «Изучение мотивации учебной деятельности.

Составление анкеты «Мотивация к выбору будущей профессии». Проведение и анализ анкетирования. Разработка программы по формированию положительной учебной мотивации

Практическая работа № 9. Интерактивные профессиограммы на примере портала «Работа в России»

Практическая работа № 10. Профориентация на профессии будущего на примере «Атласа новых профессий»

Практическая работа № 11. Цифровые инструменты профориентации на примере портала «ПроеКТОрия»

Практическая работа № 12. Проектирование профессиограммы профессии (на выбор)

Практическая работа № 13. Проектирование личного профплана Практическая работа № 14.

Конкурсное движение на примере проекта

«Билет в будущее»

Перечень внеаудиторной самостоятельной работы для оценки освоения МДК:

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03.01 Государственная

политика РФ в сфере профориентации: нормативная база Система профессиональной ориентации в урочной и во внеурочной деятельности обучающихся

Методика планирования профориентационной работы в образовательной организации

Формы и методы работы по профориентации школьников работы в соответствии с возрастными особенностями

Профинформирование как технология профориентационной деятельности Консультирование и организация работы с родителями

Профотбор как технология профориентационной деятельности. Понятие профпригодности

Оценочная ведомость по профессиональному модулю
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
 ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
 Институт среднего профессионального образования

ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФОРИЕНТАЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

№ п/п	ФИО	Промежуточные результаты аттестации	Экзамен (квалификационный)											Оценка за экзамен (по	результаты освоения
			Производственная практика	Профессиональные компетенции	Общие компетенции										
		ПК 3.1			ПК 3.2	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															

Квалификационная комиссия: Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Секретарь:

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю
«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств.....	3
1.1 Область применения	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	12
1.3 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий.....	14
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса.....	15
2.1. Комплект материалов для оценки освоения МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения в форме курсовой работы	15
2.2. Комплект материалов для оценки освоения МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения в форме контрольной работы.....	17
2.3 Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля в форме экзамена/защиты портфолио	21
2.4. Пакет экзаменатора.....	26
3. Комплект материалов для контроля приобретения практического опыта.....	34
3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса в форме защиты отчета учебной (производственной) практики	35
Приложение 1.....	37
Перечень практических работ.....	37
Приложение 2.....	39
Оценочная ведомость по профессиональному модулю.....	39

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальностям СПО, 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) углубленной подготовки в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса.

Фонд оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1 Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата (что является свидетельством качеством объекта)	Критерии оценки результата (позволяет дать оценку этому качеству)	Средства проверки
1	2	3	4
4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	Точность осуществления разработки, обновления, контроля и оценки качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых;	Определение точности (правильности) осуществления разработки, обновления, контроля и оценки качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых;	ПР 1 – ПР 24; КР – 3.1, 3.2 ситуационная задача; ЭПЗ - защита портфолио.
4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов	Точность осуществления организационно-методического сопровождения конкурсов	Определение точности осуществления организационно-	

<p>профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.</p> <p>01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>04. Эффективно взаимодействовать и работать в</p>	<p>профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования;</p> <p>Точность выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>Грамотность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Грамотность планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>Эффективность взаимодействия и работы в коллективе и команде;</p> <p>Грамотное осуществление устной и письменной</p>	<p>методического сопровождения конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования;</p> <p>Определение точности (правильности) выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>Определение грамотности использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Определение точности (правильности), грамотность планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в</p>	
---	--	---	--

<p>коллективе и команде; 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>08. Использовать средства физической культуры для</p>	<p>коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>Осознанное проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>Грамотное содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>Эффективно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической</p>	<p>различных жизненных ситуациях;</p> <p>Определение точности (правильности) эффективности взаимодействия и работы в коллективе и команде;</p> <p>Определение точности (правильности), грамотности осуществления устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>Определение осознанного проявления гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>Определение точности (правильности) грамотного содействия сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата,</p>	
---	--	---	--

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	подготовленности; Грамотно пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; Определение эффективного использования средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; Определение точности (правильности) грамотно пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
--	---	--	--

1.1.2 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Средства проверки
Организации разработки и обновления образовательной программы профессионального обучения и (или) СПО, включая рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;	Контроль выполнения практических работ путем наблюдения деятельности обучающегося в период практической подготовки и анализа документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ.
Контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий;	
Разработки программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях;	
Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО;	

1.1.3 Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Методы оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
У.1. Анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения;	Точность анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения;	Определение точности анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения;	Устный опрос на занятиях после изучения соответствующей темы (текущий контроль); ПР 1- ПР 24; Защита Курсовой работы;
У.2. Осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования;	Правильность осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования;	Определение правильности осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования;	Контрольная работа – 3.1, 3.2 ситуационная задача; Защита учебной практики;
У.3. Определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей;	Правильность определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей;	Определение правильности определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей;	Защита производственной практики; ЭПЗ – защита портфолио
У.4. Планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность;	Правильность планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность;	Определение правильности планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность;	
У.5. Разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную	Правильность разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную	Определение правильности разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную	

аккредитацию, анализировать результаты;	и ее	общественную аккредитацию, анализировать результаты;	и ее	профессионально-общественную аккредитацию, анализировать результаты;	и ее
У.6. Разрабатывать документы материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии с основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий;	и	Правильность разрабатывать документы и материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии с основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий;	и	Определение правильности разрабатывать документы и материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии с основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий;	и
У.7. Формировать план подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролировать его выполнение;	к	Правильность формировать план подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролировать его выполнение;	план к	Определение правильности формировать план подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролировать его выполнение;	к
У.8. Использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и (или) оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности;	и (или)	Грамотность использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и (или) оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности;	и (или)	Определение грамотности использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и (или) оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности;	и (или)
У.9. Осуществлять деятельность эксперта (судьи, члена жюри) в		Грамотность осуществлять деятельность эксперта		Определение грамотности осуществлять деятельность эксперта	

соответствии со (судьи, члена жюри) в(судьи, члена жюри) в специфическими соответствиями со задачами и специфическими требованиями к задачам и требованиями к квалификации таких квалификации таких специалистов, в том числе с специалистов, в том числе с использованием цифровых использованием цифровых средств; цифровых средств;	
У.10. Анализировать условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в образовательной организации	Грамотность анализировать условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в образовательной организации
3.1. Теоретических основ современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения;	Грамотность знания теоретических основ современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения;
3.2. Особенности построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса;	Грамотность знания особенностей построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса;
3.3. Требований к процедурам независимой оценки квалификации; профессионально-общественной аккредитации образовательных программ;	Грамотность знания требований к процедурам независимой оценки квалификации; профессионально-общественной аккредитации образовательных программ;
3.4. Требований к образовательной программе и документам, входящим в ее состав;	Грамотность знания требований к образовательной программе и документам, входящим в ее состав;
3.5. Основных этапов разработки учебного плана, календарного	Грамотность знания основных этапов разработки учебного

учебного графика, плана, календарного рабочих программ учебного графика, календарного учебных предметов, рабочих программ курсов, дисциплин учебных предметов, дисциплин (модулей), рабочей программы воспитания и (модулей), рабочей программы воспитания и календарного плана календарного плана воспитательной работы, иных воспитательной работы, компонентов, а также иных компонентов, а также оценочных и оценочных и методических методических материалов; материалов;	
3.6. Методики Грамотность знания разработки программ методики разработки профессиональных программ профессиональных модулей и оценочных модулей и оценочных средств, соответствующих средств, соответствующих требованиям требованиям компетентностного компетентностного подхода в образовании и подхода в образовании и (или) ориентированным на (или) ориентированным на оценку квалификации, в оценку квалификации, в том числе в форме числе в форме демонстрационного демонстрационного экзамена и с экзамена и с использованием использованием дистанционных дистанционных технологий, электронного технологий, электронного и и смешанного обучения, смешанного обучения, цифровых средств; цифровых средств;	Определение грамотности знания методики разработки программ профессиональных модулей и оценочных средств, соответствующих требованиям компетентностного подхода в образовании и (или) ориентированным на оценку квалификации, в том числе в форме демонстрационного экзамена и с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, цифровых средств;
3.7. Требований к Грамотность знания электронным требованиям к образовательным электронным ресурсам и иным образовательным методическим ресурсам и иным материалам; методическим материалам;	Определение грамотности знания требований к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам;
3.8. Основных Грамотность знания регламентирующих основных документов конкурсов регламентирующих профессионального документов конкурсов мастерства, олимпиад профессионального и проектов (включая мастерства, олимпиад и волонтерские) проектов (включая международных, волонтерские) всероссийских, международных, межрегиональных и всероссийских, региональных и межрегиональных и	Определение грамотности знания основных регламентирующих документов конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) международных, всероссийских, межрегиональных и

организаций, ответственных за проведение мероприятий;	региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий;	региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий;	
3.9. Специфических задач и требований к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские);	Грамотность знания специфических задач и требований к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские);	Определение грамотности знания специфических задач и требований к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские);	
3.10. Основ организации проектной деятельности;	Грамотность знания основ организации проектной деятельности;	Определение грамотности знания основ организации проектной деятельности;	
3.11. Современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения	Грамотность знания современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения	Определение грамотности знания современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения	

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	ПК, ОК	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки
1		2	3
МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	ПК 4.1 – 4.2 ОК 01 – 09	5 семестр – Курсовая работа 6 семестр – Контрольная работа	Комплект материалов п.2.1; п.2.2
УП.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	ПК 4.1 – 4.2 ОК 01 – 09	5 семестр – дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПП.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	ПК 4.1 – 4.2 ОК 01 – 09	6 семестр – дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса	ПК 4.1 – 4.2 ОК 01 – 09	6 семестр – экзамен по профессиональному модулю	Комплект материалов п.2.3

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности:

Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса осуществляется на экзамене– экзамен по профессиональному модулю.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по разделу МДК, учебной и производственной практике:

МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения – Курсовая работа;

УП.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения – дифференцированный зачет;

МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения – Контрольная работа;

ПП.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения – дифференцированный зачет.

Экзамен по модулю представляет собой публичную защиту портфолио педагогических достижений. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по профессиональному модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении контрольной работы по разделу МДК и зачетам, учебной и производственной практикам.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка производственной и учебной практики проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

1.3 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин. Специализированная мебель на 25 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

2. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

2.1. Комплект материалов для оценки освоения МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения в форме курсовой работы *Условия выполнения задания*

Сроки выполнения курсовой работы формируются на основании приказа на выполнение курсового проекта за 2 недели до начала разработки курсового проекта.

Дата сдачи курсового проекта руководителю считается дата получения его руководителем курсового проекта. Работы, присланные на электронную почту руководителя курсового проекта или на адрес электронной почты колледжа, не распечатываются и не рассматриваются.

Курсовая работа представляется в одном экземпляре в скрепленном виде (работа должна быть подшита в папку или сброшюрована) с приложением диска, на котором хранится электронный вариант курсового проекта (практическая часть).

Рассыпные (не скрепленные) экземпляры не принимаются. Работы с отсутствием электронного носителя не принимаются.

Результаты защиты курсовой работы является основанием допуска к промежуточной аттестации соответствующего семестра.

Структура курсового проекта включает в себя:

- Титульный лист
- Содержание
- Введение
- Теоретическая часть
- Практическая часть
- Заключение
- Список использованной литературы
- Приложения

Тематика курсовых работ

1. Разработка календарно-тематического плана мастера производственного обучения, наставника.
2. Разработка программы профессионального модуля.
3. Разработка программы учебной практики
4. Разработка программы производственной практики.
5. Разработка фондов оценочных средств по учебной практике.
6. Разработка фондов оценочных средств по производственной практике.

Иное

Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой

Виды работ:

1. Выбор темы курсовой работы.
2. Планирование выполнения курсовой работы.
3. Определение задач работы.
4. Изучение литературных источников.
5. Определение структуры работы.
6. Написание обзора по литературе.
7. Опытнo-экспериментальная работа.
8. Сбор, обработка и интерпретация эмпирического материала.
9. Написание результатов опытнo-экспериментальной работы.
10. Оформление работы в соответствии со структурой (введение, теоретический анализ литературы, опытнo-экспериментальная работа, заключение, библиографический список, приложения).

2.2. Комплект материалов для оценки освоения МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения в форме контрольной работы

Условия выполнения задания

Контрольная работа состоит из 2 этапов:

- 1 этап направлен на выявления теоретических знаний - тест;
- 2 этап направлен на выявления умений – решение ситуационных задач Максимальное время выполнения 1 этапа – 45 минут

Критерии оценки

Верное выполнение каждого задания части 1 оценивается 1 баллом за каждый верный выбранный ответ в тестовом вопросе.

В части 2 максимальная оценка за верно выполненное задание составляет 3 балла.

Полученные баллы за выполнение всех заданий суммируются. Итоговая оценка определяется по 5-балльной системе.

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	баллов, необходимое для получения отметки
«3» (удовлетворительно)	18 – 25 баллов
«4» (хорошо)	26 – 30 баллов
«5» (отлично)	31 – 35 баллов

1 этап

Перечень теоретических вопросов, выносимых на контрольную работу

1. Современное образовательное законодательство Российской Федерации. Объект, предмет, субъект образовательного законодательства.
2. Нормативно-правовое регулирование системы профессионального образования.
3. Типы образовательных программ
4. Нормативные правовые документы, определяющие порядок обеспечения условий жизни и здоровья обучающихся и меры ответственности за них.
5. Регламентирующие документы
6. Планирующие документы
7. Учебно-программные документы
8. Инструкционно-технологические документы
9. Учебно-методические документы
10. Информационные документы
11. Учетные документы
12. Отчетно-аналитические документы
13. Трудовые функции мастера производственного обучения в соответствии с содержанием профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»
14. Мотивация обучающихся по видам учебно-производственных работ

Примерная Контрольная работа
по МДК.04.01 Документирование процесса и результатов деятельности мастера
производственного обучения
Ф.И.О. студента

1 этап

1. Продолжите определение: Методическая деятельность – это:

А. Совокупность действий, направленных на получение, систематизацию и распространение методических знаний;

Б. Сбор и обработка информации по актуальным вопросам деятельности учреждения дополнительного образования детей;

В. Модель содержания деятельности участников образовательного процесса, направленная на достижение намеченных целей

2. Из перечисленных видов методической деятельности исключите лишнее:

А. методическое исследование,

Б. образовательная программа,

В. создание методической продукции,

Г. обучение педагогических кадров,

Д. методическая коррекция,

Е. описание и обобщение передового опыта,

Ж. картотека,

З. методическая помощь

3. Вставьте пропущенное слово: информационная, аналитическая, планово-прогностическая, проектировочная, организационно-координационная, обучающая, контрольно-диагностическая – это _____ методической службы

А. направления,

Б. функции

В. роли

4. Определите методическую продукцию по описанию:

• позволяет ознакомить широкий круг людей с предстоящими событиями любого типа или итогами их проведения, как правило, для всеобщего обозрения:

А. реферат

Б. информационный плакат

В. методическая памятка

• организуется с целью ознакомления и пропаганды методической литературы или методических материалов (в том числе из опыта работы), может быть посвящена определенной теме:

А. информационный плакат

Б. картотека

В. информационно-методическая выставка

- содержит краткие, самые важные сведения о выполнении каких-либо операций или осуществлении каких-либо функций:

А. информационный плакат

Б. методическая памятка

В. реферат

5. Определите по описанию: нормативный документ, отражающий концепцию педагога в соответствии с заявленными целями деятельности, условиями, ресурсным обеспечением, специальным содержанием, методами и технологией достижения гарантированных положительных результатов:

А. Устав

Б. Учебный план

В. Образовательная программа

6. Закончите определение: план – это:

А. Модель содержания деятельности участников образовательного процесса, направленная на достижение намеченных целей

Б. Анализ состояния учебно-воспитательной работы в образовательной организации

В. Изложение в письменной форме содержания деятельности

7. Определите методику по описанию:

- для каждого ребенка составляется индивидуальный творческий план, который реализуется в оптимальном для него темпе

А. Методика дифференцированного

обучения Б. Методика индивидуального обучения

В. Методика проектной деятельности

- педагог излагает новый материал всем обучающимся одинаково, а для практической деятельности предлагает работу разного уровня сложности, в зависимости от возраста, способностей и уровня подготовки каждого

А. Методика дифференцированного обучения Б. Методика индивидуального обучения В. Методика проектной деятельности

8. Закончите определение: Форма организации учебного процесса, ограниченная временными рамками, предполагающая специально организованное педагогом обучение детей, в результате которого происходит усвоение детьми знаний, формирование и развитие умений и навыков – это _____

9. Выберите и расставьте по порядку этапы учебного занятия:

А. Подготовительный -

Б. Проверочный -

В. Организационный -

Г. Основной -

Д. Итоговый -

Е. Рефлексивный -

Ж. Информационный -

З. Контрольный -

10. Перечислите методы обучения, используемые на этапе закрепления изученного материала: _____

11. Напишите какие документы педагог обязан иметь на занятии: _____

2 этап

Ситуационная задача: Вы мастер производственного обучения, спланируйте Вашу деятельность как мастера по самообразованию и самовоспитанию

Задание 1. Изучите квалификационные требования к мастеру производственного обучения по ФГОС СПО.

Выделите:

1. Общие компетенции, которыми должен обладать мастер производственного обучения;

2. Профессиональные компетенции, которыми должен обладать мастер производственного обучения.

Задание 2. Составить план самообразования мастера производственного обучения по форме:

	Направление самообразования	Мероприят ия	Сроки исполнения	Резул ьтат

Ключ к тестовому заданию

Но мер задания	Этап 1
1	А
2	Б, Ж
3	Б
4	Б, В, Б
5	В
6	А
7	Б, А
8	Учебное занятие
9	1- В 5-З 2- Б 6-Д 3- А 7-Е 4- Г 8-Ж
10	Упражнение, лабораторная работа, дискуссия
11	План-конспект занятия, журнал учета работы педагога дополнительного образования

2.3 Комплект материалов для оценки освоения профессионального модуля в форме экзамена/защиты портфолио

Условия выполнения задания

Экзамен (по модулю) состоит из 2 этапов:

1 этап направлен на выявления теоретических знаний (тест) и умений (ситуационные задачи);

2 этап - представляет собой публичную защиту портфолио педагогических достижений: портфолио - способ фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений обучающегося (подборка сертифицированных достижений, наиболее значимых работ и отзывов на них).

Максимальное время выполнения 1 этапа – 45 минут Время защиты портфолио

экзаменуемого: 5-7 минут **1 этап**

Перечень теоретических вопросов, выносимых на экзамен по модулю

1. Современное образовательное законодательство Российской Федерации.
Объект, предмет, субъект образовательного законодательства.
2. Нормативно-правовое регулирование системы профессионального образования.
3. Типы образовательных программ
4. Нормативные правовые документы, определяющие порядок обеспечения условий жизни и здоровья обучающихся и меры ответственности за них.
5. Регламентирующие документы
6. Планирующие документы
7. Учебно-программные документы
8. Инструкционно-технологические документы
9. Учебно-методические документы
10. Информационные документы
11. Учетные документы
12. Отчетно-аналитические документы
13. Трудовые функции мастера производственного обучения в соответствии с содержанием профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»
14. Самостоятельная работа обучающихся, текущий инструктаж
15. мастером
16. Мотивация обучающихся по видам учебно-производственных работ
17. работ

Перечень практических заданий, выносимых на экзамен по модулю

1. Анализ Федерального государственного образовательного стандарта
2. Основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
3. Основные программы профессионального обучения
4. Дополнительные профессиональные программы
5. Об образовании в Российской Федерации
6. Составление договора о сетевой форме реализации образовательных программ среднего профессионального образования
7. Составление договора о целевом обучении
8. Требования к технике безопасности студентов на производстве
9. Особенности регулирования труда работников в возрасте до восемнадцати лет
10. Составление договора с предприятием (организацией) о прохождении практики
11. Разработка индивидуального плана прохождения практического обучения студентом (составление задания)
12. Разработка инструкции по выполнению практических работ
13. Разработка инструкции по охране труда
14. Составление методических рекомендаций по выполнению отдельных видов работ, по изучению технологических процессов
15. Составление графика перемещения студентов во время практики
16. Составление отзыва о прохождении практического обучения
17. Составление производственной характеристики, аналитической справки о реализации наставничества на производстве

- | | |
|-----|--|
| 18. | Составление анкеты студента об удовлетворенности работой наставника |
| 19. | Заполнение журнала практического обучения |
| 20. | Дневник производственной (учебной) практики |
| 21. | Составление и заполнение оценочного листа, зачетной ведомости |
| 22. | Отчет студента о прохождении практики |
| 23. | Составление аналитического отчета мастера (наставника) по результатам работы |
| 24. | Составление портфолио мастера производственного обучения (наставника) |
| 25. | Заполнение листа самооценки мастера (наставника) |
| 26. | Заполнение листа экспертной оценки мастера (наставника) |
| 27. | Разработка сценария занятия |

2 этап

Экзаменуемый представляет портфолио на бумажном носителе и в электронном виде (презентация) соблюдая следующие требования:

Содержание портфолио на бумажном носителе:

1. Титульный лист
2. Сопроводительное письмо автора(обучающегося) с кратким описанием портфолио, с определением его цели и предназначения.
3. Аннотирование содержания с перечислением основных элементов портфолио:
 - 3.1. Оценочный лист портфолио.
 - 3.2. Оценочный лист по МДК и портфолио по МДК:
 - тестовый контроль,
 - практические работы,
 - самостоятельные работы (рефераты, презентации, доклады, эссе, сообщения - по выбору)
 - грамоты, дипломы, сертификаты.
4. Самоанализ освоения программы и прогноз на будущее.

Портфолио носит смешанный характер, состоящий из документов, работ обучающегося, отзывов.

Перечень прилагаемых документов: дипломы, грамоты, сертификаты олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, творчества; документы по тестированию; удостоверения и сертификаты по курсам дополнительной профессиональной подготовки и т.п.

Перечень прилагаемых работ: творческие, проектные, исследовательские работы; ведомость или зачетная книжка о прохождении курсов по выбору, электронные документы, фотографии, видеозаписи, проекты, отчеты о практиках и т.п.

Перечень прилагаемых отзывов: тексты заключений, рецензии, отзывы, резюме, эссе, рекомендательные письма.

Электронная презентация портфолио представляется и защищается обучающимся на экзамене по модулю.

Документы, которые отбираются для презентации портфолио:

Титульный лист.

Цели и задачи ПМ.

Перечень работ ПМ.

Лучшие работы (3-10 шт.), которые показывают умения обучающегося в соответствии с программой:

Фотографии.

Технологические карты.

Схемы. и т.п.

Лучшие творческие практические работы опережающего характера (1-2)

1. Проект (если есть)

2. Самоанализ освоения программы ПМ.

2.4. Пакет экзаменатора

Пакет экзаменатора может быть сформирован как по всем заданиям (если оценивание проводится одновременно и / или объем заданий невелик), так и по каждому заданию (если оценивание рассредоточено во времени и проводится по накопительной системе и / или объем заданий велик). Далее приведен пакет для одного задания на экзамен по ПМ (если предусмотрен).

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)	Условия выполнения заданий
<p>Экзамен (по модулю) состоит из 2 этапов:</p> <p>1 этап направлен на выявления теоретических знаний (тест) и умений (ситуационные задачи);</p> <p>2 этап - представляет собой публичную защиту портфолио педагогических достижений: портфолио - способ фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений обучающегося (подборка сертифицированных достижений, наиболее значимых работ и отзывов на них).</p> <p>Максимальное время выполнения 1 этапа – 45 минут</p> <p>Время защиты портфолио экзаменуемого: 5-7 минут</p>		

<p>ПК 4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.</p> <p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать</p>	<p>Точность осуществления разработки, обновления, контроля и оценки качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых</p> <p>Точность осуществления организационно-методического сопровождения конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.</p> <p>Точность выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>Грамотность использования</p>	<p>Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности</p> <p>Оборудование: индивидуальное рабочее место, оборудованное персональным компьютером.</p> <p>Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.)</p> <p>Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)</p> <p>Место: Оборудование лаборатории и рабочего места лаборатории:</p> <p>Технические средства: ПК</p> <p>Методическое обеспечение:</p> <p>Время 1 этапа: 45¹</p>
--	---	--

<p>современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться</p>	<p>современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Грамотность планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>Эффективность взаимодействия и работы в коллективе и команде;</p> <p>Грамотное осуществление устной и письменной коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>Осознанное проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>Грамотное содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>Эффективно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>Время 2 этапа: 5-7¹</p> <p>Условия:</p> <p>индивидуальная работа с последующей устной защитой</p>
---	--	---

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Грамотно пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
--	--

Критерии оценивания

6-9 баллов – 3 «удовлетворительно»

10-13 баллов – 4 «хорошо»

14 баллов – 5 «отлично»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

(ФИО студента)

Группа _____

специальность 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

экзамен по профессиональному модулю

ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению

образовательного процесса

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	ПК 4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	4	
2.	ПК 4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	4	
3.	Грамотность	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	1	
4.	Качество ответов на вопросы	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	1	
5.	Умение решать поставленные задачи	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	3	

6.	Качество отчета по практике	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	2	
7.	Качество ответов на вопросы по практике	ПК 4.1-4.2 ОК.1- ОК.9	2	
Итого максимально			17	

Критерии оценивания

6-9 баллов – 3 «удовлетворительно»

14-10 баллов – 4 «хорошо»

15-17 баллов – 5 «отлично»

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ПК 4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	Точность осуществления разработки, обновления, контроля и оценки качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых		
ПК 4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.	Точность осуществления организационно-методического сопровождения конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования.		
Коды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)	
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Точность выбора способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Грамотность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности.		

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Грамотность планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Эффективность взаимодействия и работы в коллективе и команде.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное осуществление устной и письменной коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Осознанное проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Грамотное содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знаний об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Эффективно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Грамотно пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен _____

Экзаменационная комиссия:

3. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА

В соответствии с порядком о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказами от 22.09.2020 № 241 о.д. «об утверждении и изменении локальных актов, регулирующих образовательную деятельность в ГБПОУ НСО «Новосибирский профессионально-педагогический колледж»

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Виды и объем работ на учебной и/ или производственной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документы, подтверждающие выполнение работ
1	3	4
<p>Организации разработки и обновления образовательной программы профессионального обучения и (или) СПО, включая рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p> <p>Контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий;</p> <p>Разработки программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях;</p> <p>Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО;</p> <p>ПК.4.1; ПК. 4.2</p>	<p><u>Учебная практика</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ведение документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс - изучение технологических процессов - оформление документов ежедневной деятельности мастера производственного обучения - оформление документов, определяющие деятельность мастера производственного обучения, наставника на производстве <p><u>Производственная практика</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработка программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях - Разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО 	<p>отчет по практике; дневник; задание; аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от ОУ и ответственным лицом от организации (базы практики); характеристика</p>

3.1 Комплект материалов для оценки освоения ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса в форме защиты отчета учебной (производственной) практики

Итоговая оценка защиты отчета по практике складывается из оценок:

1. уровня сформированности компетенций;
2. укомплектованность документации
3. выполнения задания по практике
4. аттестационного листа руководителя от организации или руководителя от колледжа;
5. оформление отчета по практике;
6. доклада на защите;
7. ответов на вопросы членов комиссии по приему отчетов.

Процедура оценивания результатов освоения практики в ходе защиты отчета проводится по следующей шкале оценивания

Таблица 1 - Критерии оценки защиты практики

№ п/ п	Критерии оценки защиты практики	Показатель оценки, балл			
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	Уровень сформированности компетенций	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
2	Укомплектованность документации	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
3	Выполнения задания по практике	90-100%	70-89%	50-69%	Ниже 50%
4	Аттестационный лист руководителя от организации или руководителя от колледжа	Высокий	Выше среднего	Средний	Низкий
5	Оформление отчета по практике	Требования полностью соблюдены	Требования достаточно соблюдены	Требования частично соблюдены	Требования не соблюдены
6	Доклад на защите	Доклад четкий, технически грамотный с соблюдением отведенного времени, дающий полное представление о выполненной работе	Доклад четкий, технический грамотный с незначительными отступлениями от предъявляемых требований	Доклад с отступлением от регламента времени и требуемой последовательности изложения материала	Доклад с отступлением от принятой терминологии со значительным отступлением от регламента времени

7	Ответы на вопросы	Студент грамотно и логично излагает ответ, правильно обосновывает принятые решения.	Студент грамотно излагает ответ, не допускает существенных неточностей, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	Студент нарушает последовательность в ответе, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки	Студент не может выстроить ответ и/или допускает существенные ошибки
---	-------------------	---	--	--	--

Итоговая отметка выставляется по всем критериям оценки защиты практики.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

1. Анализ Федерального государственного образовательного стандарта
2. Основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
3. Основные программы профессионального обучения
4. Дополнительные профессиональные программы
5. Об образовании в Российской Федерации
6. Составление договора о сетевой форме реализации образовательных программ среднего профессионального образования
7. Составление договора о целевом обучении
8. Требования к технике безопасности студентов на производстве
9. Особенности регулирования труда работников в возрасте до восемнадцати лет
10. Составление договора с предприятием (организацией) о прохождении практики
11. Разработка индивидуального плана прохождения практического обучения студентом (составление задания)
12. Разработка инструкции по выполнению практических работ
13. Разработка инструкции по охране труда
14. Составление методических рекомендаций по выполнению отдельных видов работ, по изучению технологических процессов
15. Составление графика перемещения студентов во время практики
16. Составление отзыва о прохождении практического обучения
17. Составление производственной характеристики, аналитической справки о реализации наставничества на производстве
18. Составление анкеты студента об удовлетворенности работой наставника
19. Заполнение журнала практического обучения
20. Дневник производственной (учебной) практики
21. Составление и заполнение оценочного листа, зачетной ведомости
22. Отчет студента о прохождении практики
23. Составление аналитического отчета мастера (наставника) по результатам работы
24. Составление портфолио мастера производственного обучения (наставника)
25. Заполнение листа самооценки мастера (наставника)
26. Заполнение листа экспертной оценки мастера (наставника)
27. Разработка сценария занятия

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 Организация деятельности по методическому обеспечению
образовательного процесса
по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

№ п/п	ФИО	Промежуточные результаты аттестации		Экзамен по модулю														Оценка за экзамен по модулю	Результаты освоения	
		МДК 04.01	Практи ки	Профессио наль ные компетенции	Общие компетенции															
		Контрольная работа	Курсовая работа	УП.04.01	ПП.04.01	ПК 4.1	ПК 4.2	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
1.																				
2.																				
3.																				
4.																				
5.																				
6.																				
7.																				
8.																				
9.																				
10.																				
11.																				

Экзаменационная
комиссия: Председатель
комиссии:

(ФИО)	(подпись)	(Наименование должности председателя)
Члены комиссии:		
(ФИО)	(подпись)	преподаватель, ответственный секретарь
(ФИО)	(подпись)	(Наименование должности) преподаватель
(ФИО)	(подпись)	(Наименование должности)

**Фонд оценочных средств профессионального модуля
ПМ.05 «ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ»**

2025 г.
Общее положение

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации 	-

	<p>структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	
--	--	--	--

ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации - составлять различные правовые документы - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта 	
	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта 		
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности 	

ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста 	
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	
	<ul style="list-style-type: none"> - знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 		

ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 	<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности - средства профилактики перенапряжения 	
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности 	
ПК 5.1	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,</p>	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p>

	<p>приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p>	<p>напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
ПК 5.2	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных</p>	<p>Приготовление блюд, и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

	бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
	Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	Принципы ХАССП в организациях общественного питания	

<p>ПК 5.3</p>	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении</p>	<p>Приготовление блюд, и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
---------------	--	---	---

	<p>кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
--	--	---	--

ПК 5.4	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным</p>	<p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
	<p>комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	

ПК 5.5	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
--------	---	--	--

1. Оценка освоения умений и знаний дисциплины:

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний. Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентаций.

Срез знаний учащихся при самообследовании
ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ «Повар»

Вариант №1

Тест №1

Укажите форму нарезки картофеля и корнеплодов для приготовления блюда «Борщ из свежей капусты»

Картофель	Корнеплоды
Соломка	1.Соломка
Брусочек	2.Кубик
Ломтик	3.Брусочек

Тест №2

Назовите технологические операции, для выполнения сложной нарезки овощей

1. Обтачивание
2. Измельчение
3. Шинкование

Тест №3

Укажите наилучший способ размораживания рыбного филе

1. На воздухе
2. В воде

Тест №4

Объясните почему для приготовления сухарной панировки не используют ржаной хлеб?

1. Меняется цвет п/ф
2. Изменяется вкус, появляется кисловатый привкус у готовых изделий, снижается срок хранения п/ф
3. Изменяется запах

Тест №5

Укажите количество свежих рыбных молкок, добавление которых в рыбную котлетную массу улучшает ее вязкость

1. До 6% от массы рыбы
2. До 20% от массы рыбы
3. До 25% от массы рыбы

Тест №6

Назовите породу рыб, механическая обработка которой не соответствует общей схеме разделки рыбы с костным скелетом

Тест №7

Из представленного ассортимента костей скелета К/р скота выберите трубчатые и определите их назначение

Лопаточная кость	А) Для светлых бульонов
Ребра	Б) Не используют в кулинарии
Тазовая	В) Для промышленной переработки
Бедренная	Г) Для коричневых бульонов

Тест №8

Назовите способы нарезки корнеплодов для шпигования мяса и особенности выполнения данной операции

Длинный брусочек	А) Вдоль мышечных волокон
Соломка	Б) Поперек
Произвольный кусочек	В) В любом направлении

Тест №9

Из представленного ассортимента выберите мелкокусковой п/ф и укажите вид мяса из которого его делают

Мясо тушеное	А)Говядина
Филе	Б)Свинина
Ростбиф	В)Баранина
Беф-строганов	Г)Куры

Тест №10

Укажите форму нарезки соленых огурцов и способ их подготовки для приготовления рассольника

Соломка	А)Припустить в малом количестве воды
Брусочек	Б)Пассировать в жире
Кружочек	В)Без тепловой обработки

Тест №11

Укажите способ подготовки квашеной капусты и длительность технологической операции для варки щей

Промыть холодной водой	А)20мин
Измельчить	Б)40мин
Тушить с добавлением бульона, жира, сахара	В)2часа

Тест №12

Укажите вид загустителя который используют для приготовления соуса красного основного

1. Мука пшеничная
2. Крахмал картофельный
3. Пектин
4. Лицетин

Тест №13

Из представленного ассортимента выберите соус, относящийся к группе яично-масляных. Уточните его кулинарное назначение

Польский	А)Отварная рыба
Охотничий	Б)Жареное мясо
Паровой	В)Тушеная курица

Тест №14

Определите форму нарезки картофеля и вид соуса для овощного рагу

Долька	А)Красный основной
Соломка	Б)Белый основной
Кружочек	В)Томатный

Тест №15

Уточните значение термина «упревание» каши

1. Кашу варили на паровой бане
2. В конце варки каши её выдерживают в теплом месте 30-40минут для перераспределения жидкости внутри крупы
3. Крупу заливают кипятком, выдерживают 1 час, а затем доваривают

Тест №16

Укажите вид тепловой обработки для приготовления сырников по- киевски

Жарение основным способом	А) Фаршируют
Запекание в жарочном шкафу	Б) Готовят из натуральной творожной массы
Жарение во фритюре	В) Готовят из смешанной творожной массы

Тест №17

Из предложенных пород рыб выберите ту, которая лучше подходит для тушения.

Уточните набор специй для этого вида тепловой обработки

Осетр	А)Шафран, лавровый лист
Палтус	Б)Красный перец, лавровый лист
Форель	В)Гвоздика, корица, лавровый лист
Толстолобик	Г)Душистый перец, барбарис

Тест №18

Назовите признак который определяет готовность жаренного мяса

1. По образованию румяной корочки
2. По времени жарения
3. По виду вытекающего сока

Тест №19

Укажите одну из особенностей подготовки мяса для шашлыка кавказского, а также особенности его отпуска

Маринуют в кислой среде	А) Баклажаны, перец болгарский, помидоры гриль
Не маринуют	Б) Картофель жареный
Между кубиками мяса кладут репчатый лук	В)Макароны отварные

Тест №20

Укажите особенности фарширования куриного филе для блюда котлеты по-киевски, а также особенности обработки п/ф

Сливочное масло	А)Жарение во фритюре
Густой молочный соус	Б)Жарение на сковороде
Паштет из печени	В)Жарение в духовом шкафу

Тест №21

Укажите количество мясопродуктов и вид соуса который используется для блюда ассорти мясное

2-3 вида мясопродуктов	А)Соус красный
3-5 видов мясопродуктов	Б)Охотничий
5-7 видов мясопродуктов	В)Майонез с корнишонами

Тест №22

Из предложенного ассортимента кофе выберите тот, который отпускают с холодной кипяченой водой. Определите норму отпуска одной порции такого кофе

По-варшавски	А)50гр
Капучино	Б)75гр
Гляссе	В)150гр
По-турецки	

Тест №23

Рассчитайте, какое количество меланжа соответствует массе 10 штук куриных яиц

Тест №24

Определите сменный механизм, который входит в комплект привода ПМ-06

1. Соковыжималка
2. Мясорыхлитель
3. Протирочный механизм
4. Слайсер

Тест №24

Из представленного сырья выберите то, в котором содержится максимальное количество калия

1. Вяленые абрикосы
2. Говядина

3. Баклажаны
4. Цельное коровье молоко

Тест №25

Выберите инвентарь и оборудование для организации рабочего места повара в мучном цехе

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1. Тестоделитель | А)Тестомесильная машина |
| 2. Ножи МС,РС | Б)Мясорубка |
| 3. Мусат | В)Мармит паровой |
| 4. Формочки для желе | Г)Фритюрница |

Эталоны ответов для теста Вариант№1

№ теста	1	2	3	4	5
ответы	2а	1	1	2	1
№ теста	6	7	8	9	10
ответы	4	4а	1а	4а	1а
№ теста	11	12	13	14	15
ответы	3б	1	1а	1а	2
№ теста	16	17	18	19	20
ответы	3а	4в	3	1а	1а
№ теста	21	22	23	24	25
ответы	2в	4а	400гр	1	1а

Критерии оценки

Оценка ставится, если обучающийся при ответах на тестовые задания набрал соответствующее количество баллов:

Оценка	Проценты	Баллы
Оценка «5»	80-100%	20-25
Оценка «4» хорошо	72-76%	18-19
Оценка «3» удовлетворительно	60-68%	15-17
Оценка «2» не удовлетворительно	Менее 60%	До 15

Вариант №2

Тест №1

Дайте характеристику хлеба который можно использовать при приготовлении рыбной котлетной массы. В каком виде хлеб добавляют?

Пшеничный	А)Свежий
Отрубной	Б)Двухдневной давности
Ржаной	В)В виде сухарей

Тест №2

Определите форму п/ф «Тельное». Укажите вид панировки.

Круглая	А)Мучная
Овальная	Б)Сухарная
В виде полумесяца	В)Фигурная

Тест №3

Определите форму нарезки овощей и блюда для которых подготавливается картофель

Брусочек	А)Картофель пай
Средний кубик	Б)Суп с галушками
Соломка	В)Борщ с капустой

Тест №4

Из представленного ассортимента выберите порционные п/ф и поясните имеют ли они панировку

1. Буженина А)Имеют
2. Беф-строганов Б)Не имеют
3. Плов
4. Лангет

Тест №5

Добавьте недостающее сырье в массу для приготовления мясных фрикаделек. И определите массу этих п/ф.

1. Говядина А)15-20 граммов
2. Яйцо Б)25-35 граммов
3. Соль В)50граммов
4. Перец
5. _____

Тест №6

Объясните, почему перед тепловой обработкой тушки С/х птиц формируют.

1. Ускоряется процесс варки
2. Тепловая обработка происходит более равномерно
3. Тушки после тепловой обработки легче порционируются

Какой способ наиболее распространен?

- А)В кармашек
Б)Шпагатом
В)В одну нитку

Тест №7

Поясните в рецептуру какого супа входит свёкла:

1. Борщ московский
2. Рассольник ленинградский
3. Окрошка овощная

Поясните к какому виду тепловой обработки подвергают свёклу

- А)Жарят
Б)Тушат
В)Запекают

Тест №8

Назовите жидкую основу для приготовления окрошки сборной мясной.

Какую форму нарезки имеет сырье?

Квас хлебный	А)Брусочек
Свекольный настой	Б)Ломтик
Вода	В)Соломка

Тест №9

Вставьте пропущенные слова в технологию приготовления хлебного кваса

Сухари из ржаного хлеба заливают горячей водой и настаивают 1-2 часа, а полученное сливают. Затем добавляют сахар _____ разведенные небольшим количеством полученной жидкости, затем квас ставят на брожение на _____ часов. Затем квас процеживают и охлаждают.

Тест №10

Объясните причину в следствие которой п/ф домашней лапши перед варкой супа бланшируют. Какой жир используется для пассирования овощей?

Суп быстрее варится	А)Сливочное масло
В готовом супе бульон прозрачный, отсутствует привкус мучности	Б)Кулинарный жир
Более эстетичный внешний вид	В)Оливковое масло

Тест №11

Объясните причину в следствие которой при варки супа молочного с овощами их вначале варят в воде до полу готовности, а затем прибавляют молоко?

1. Чтобы размягчился протопектин в овощах
2. Снизить калорийность супа
3. Чтобы сократить время варки

Уточните,чем заправляют суп перед отпуском?

- А)Рубленая зелень
Б)Сливочное масло

Тест №12

Объясните, что является жидкой основой для соуса «майонез»?

- 1.Растительное масло в натуральном виде
2. Эмульгированное растительное масло
3. Сметана

Тест №13

Назовите сырье которое является загустителем овощной массы при приготовлении котлет свекольных. С чем отпускают это блюдо?

Картофельный крахмал	А)Со сметаной
Мука пшеничная	Б)С соусом польский
Манная крупа	В)С красным соусом

Тест №14

Назовите крупу из которой чаще всего готовят крупейник.

Поясните отпуск блюда.

Саго	А)Со сметаной
Гречка	Б)С фруктово-ягодным соусом
Кукурузная	В)Со сливочным маслом

Тест №15

Поясните какие овощи используются в рецептуре блюда «Рыба тушеная с овощами». Какие специи используются для ее тушения?

Морковь, лук репчатый, белые коренья	А)Смесь перцев
Болгарский перец, лук шалот	Б)Перец черный, лавровый лист
Кабачки, морковь	В)Перец черный, лавровый лист, перец душистый, гвоздика, корица

Тест №16

Определите способ варки макарон для гарнира и жидкостный коэффициент который используется при этом

1. Сливной способ А)1:3
2. Не сливной способ Б)1:6

Тест №17

Определите вид соусакоторый используют для запекания рыбы

1. Соус польский
2. Майонез
3. Овощной маринад
4. Белый основной

Тест №18

Определите вид соуса который используют при приготовлении блюда «Гуляш».
Подберите гарнир для отпуска блюда.

Красный основной	А)Картофель жареный во фритюре
Белый основной	Б)Гарнир из консервированных овощей
Польский	В)Гарнир из маринованных фруктов
Молочный	Г)Гречневая рассыпчатая каша

Тест №19

Вставьте пропущенные слова в технологию приготовления киселя из вишни
Из подготовленной вишни удаляют косточки, отжимают сок.заливают водой и _____
проваривают 10-15минут. Отвар сливают, добавляют _____, доводят до кипения и
тонкой струйкой помешивая добавляют разведенный _____
_____. Доводят до кипения и вливают _____. Проваривают 2 минуты.

Тест №20

Из предложенного ассортимента кофе выберите то, которое отпускается в холодном виде

1. Кофе с лимоном
2. Кофе с ликером
3. Гляссе
4. По-турецки

Определите объем порции.

- А)80гр
- Б)100гр
- В)200гр

Тест №21

Подберите ассортимент изделий и блюд и вид теста из которого они изготавливаются

1. Оладьи со сметаной А) Бездрожжевое тесто
2. Блинчики с мясом Б)Опарное дрожжевое
3. Чебуреки В) Жидкое дрожжевое
4. Ватрушки с творогом Г)Жидкое бездрожжевое

Тест №22

Рассчитайте какое количество томата-пасты с содержанием сухих веществ 40% соответствует 100гр томату-пюре, коэффициент перерасчета равен 0,3

Тест №23

Рассчитайте какое количество отварных грибов получится из 100граммов сушеных, если в процессе варки их масса увеличивается на 100%.

Тест №24

Укажите вид маркировки разделочных досок в холодном цехе для нарезки копченой грудинки (вручную)

1. Мясо-вареное (МВ)
2. Овощи вареные (ОВ)
3. Гастрономия (Г)

Подберите посуду для нарезанного продукта

- А) Лоток
- Б)Функциональная емкость
- В)Плоская тарелка

Тест №25

Соотнесите виды рыб к их семействам

Килька	А)Камболовые
Горбуша	Б)Тресковые

Пикша	В)Лососевые
Палтус	Г)Сельдевые
Стерлядь	Д)Осетровые

Эталоны ответов для тестов Вариант №3

№ теста	1	2	3	4	5
ответы	1б	3б	1в,2б,3а	4б	Лук репчатый,б
№ теста	6	7	8	9	10
ответы	2а	1б	1б	Сусло, дрожжи, 8-12ч.	2а
№ теста	11	12	13	14	15
ответы	1б	2	3а	2а	1в
№ теста	16	17	18	19	20
ответы	1б	4	1г	Мезга,сахар, крахмал,сок	3в
№ теста	21	22	23	24	25
ответы	1в,2г,3а,4б	30граммов	200гр	3а	1г,2в,3б,4а,5д

Критерии оценки

Оценка ставится, если обучающийся при ответах на тестовые задания набрал соответствующее количество баллов:

Оценка	Проценты	Баллы
Оценка «5»	80-100%	20-25
Оценка «4» хорошо	72-76%	18-19
Оценка «3» удовлетворительно	60-68%	15-17
Оценка «2» не удовлетворительно	Менее 60%	До 15

Вариант №3

Тест №1

Назовите вид овощей которые подвергают фиксации. Укажите в чем состоит особенность этой операции

Картофель	А)Бланширование
Капуста	Б)Сортировка
Лук	В)Погружение в солено-кислый раствор на 20 мин

Тест №2

Из представленного ассортимента рыбных п/ф выберите те, которые жарят во фритюре

1. Кругляши
2. Тушка потрошенная с головой
3. Биточки рубленые
4. П/ф рыба Кольбер

Тест №3

Назовите основные компоненты льезона и его назначение

Яйца, вода	А)Улучшается вкус готового блюда
Яйца	Б)Срок реализации блюда увеличивается
Молоко, мука	В)Достигается лучшее прилипание панировки к п/ф

Тест №4

Назовите, какие кулинарные части говяжьего мяса относятся к спино-грудному отрубам.
Назовите способ тепловой обработки

Толстый край	А)Варка
Вырезка	Б)Жарение
Пашина	В)Тушение

Тест №5

Определите по составу сырья вид рубленой массы: говядина, шпик, вода, соль, черный молотый перец. Уточните способ введения соли в эту массу

1. Котлетная А)В сухом виде
2. Натурально-рубленая Б)В виде раствора

Тест №6

Поясните как определяется готовность томата-пюре при его пассировании

1. Томат становится гуще
2. Изменяется цвет томата
3. Жир приобретает оранжевый цвет

Тест №7

Вставьте пропущенные слова в технологию приготовления котлет из моркови
Подготовленную морковь тонко шинкуют и _____ с добавлением молока, маргарина. Затем тонкой стружкой помешивая добавляют _____ и проваривают, затем охлаждают, добавляют _____, перемешивают, формируют котлеты, панируют из в сухарях, обжаривают и подают со сметаной.

Тест №8

Укажите специи которые добавляют в борщ из свежей капусты. Уточните время введения

Перец черный, лавровый лист	А)В начале варки
Перец красный, лавровый лист	Б)В конце варки
Гвоздика, шафран	В) В любое время в течении варки

Тест №9

Укажите способ нарезки овощей для приготовления соуса красный основной. Уточните вид тепловой обработки

Кубик мелкий	А)Варка
Соломка	Б)Жарение
Долька	В)Пассирование

Тест №10

Укажите назначение густого молочного соуса и вид используемой мучной пассировки

Для отпуска блюд	А)Белая жировая
Для запекания	Б)Белая сухая
Для фарширования	В)Красная

Тест №11

Укажите возможную причину дефекта в картофельном пюре, если оно после приготовления имеет тягучую консистенция

1. В протертую картофельную массу добавили холодное сливочное масло
2. Вареный картофель протирали в охлажденном виде
3. Добавили охлажденное после кипячения молоко

Тест №12

Из представленного ассортимента подберите гарнир к блюдам из отварной рыбы. Какой лучше соус использовать для отпуска?

Овощи отварные с маслом	А) Соус паровой
Овощи жареные	Б) Луковый
Макаронные отварные с маслом	В) Кисло-сладкий

Тест №13

Выберите один из используемых способов отпуска бифштекса. Подберите гарнир к этому блюду

С жареным луком	А) Вязкая рисовая каша
С соусом польским	Б) Картофель фри
Со сливочным маслом	В) Макароны отварные
С соусом красным	Г) Икра кабачковая

Тест №14

Вставьте пропущенные слова в описание технологии жарения мяса мелкими кусками

В сковороду наливают жир в количестве не более 10% от массы мясного п/ф.

Разогревают его. Кусочки мяса выкладывают слоем не более Быстро

обжаривают, а затем

, _____ . _____

Тест №15

Поясните какой компонент является основным для приготовления галантина из кур.

Назовите набор специй используемых в процессе приготовления

Мякоть кур	А) Мускатный орех
Свинина	Б) Корица
Телятина	В) Красный перец
Мякоть кур, свинина	Г) Гвоздика

Тест №16

Поясните какую воду используют в процессе подготовки желатина. Уточните соотношение массы желатина и воду

Холодная вода	А) 1:8
Теплая вода	Б) 1:4
Кипяток	В) 1:1

Тест №17

Поясните, что является загустителем в яблочном супе. Какой ароматизатор используется в процессе приготовления?

Крахмал картофельный	А) Ванилин
Пшеничный хлеб	Б) Корица
Яблочное пюре	В) Мускатный орех

Тест №18

Поясните какое количество разноцветных ланспегов готовят для приготовления мраморного желе. С помощью чего создают характерный для данного блюда рисунок?

2 вида	А) Заостренной шпажкой
3-4 вида	Б) Чайной ложкой
До 7 видов	В) Лезвием ножа

Тест №19

Из представленного ассортимента горячих напитков выберите тот, который можно отпустить с лимоном

1. Жидкий шоколад
2. Чай черный
3. Кофейный напиток
4. Кофе по-турецки

Тест №20

Определите массу нетто картофеля которое может быть получено в ноябре месяце из 1 кг.неочищенного картофеля, если % потерь при механической обработке равен 30.

Тест №21

Определите % потерь при тушении трески, если из 152граммов нетто рыбы получается 125граммов тушеной рыбы.

Тест №22

Поясните какое коровье молоко поступает в предприятия общественного питания и дайте характеристику его обработки на мол заводе.

Низколактозное молоко	А) нагревают до 100 градусов
Пастеризованное молоко	Б)нагревают до 85 градусов и выдерживают 30 мин
Стерилизованное молоко	В)кипятят

Тест №23

Из представленного ассортимента рыб выберите ту, которая относится к семейству осетровых. Для какого блюда эта рыба может быть использована?

Путассу	А)Рыба фаршированная
Мероу	Б)Рыбные котлеты
Стерлядь	В)Рыба заливная
Щука	Г)Рыба тушеная

Тест №24

Подберите инвентарь и оборудование для организации рабочего места повара в мясо-рыбном цехе

Шпиговальная игла, нож РС	А)Параконвектомат
Лопаточки	Б)Привод ПМ-1.1
Сито	В)Слайсер
Ножи МВ,РВ	Г)Льдогенератор

Тест №25

Поясните, какую ножевую решетку необходимо использовать при сборке мясорубки МИМ-82 для приготовления кнельной массы из кур

1. С диаметром отверстий 3мм.
2. С диаметром отверстий 6мм.
3. С диаметром отверстий 9мм.

Эталоны ответов для тестов Вариант №2

№ теста	1	2	3	4	5
ответы	2в	4	1в	1б	2б
№ теста	6	7	8	9	10
ответы	3	Припускают, манную крупу, яйца	1б	2в	3а
№ теста	11	12	13	14	15
ответы	2	1а	1б	3см,солят,перчат	4а
№ теста	16	17	18	19	20
ответы	1а	1б	1а	2	700гр
№ теста	21	22	23	24	25
ответы	17,7%	2б	3в	1б	1

Критерии оценки

Оценка ставится, если обучающийся при ответах на тестовые задания набрал соответствующее количество баллов:

Оценка	Проценты	Баллы
Оценка «5»	80-100%	20-25
Оценка «4» хорошо	72-76%	18-19
Оценка «3» удовлетворительно	60-68%	15-17
Оценка «2» не удовлетворительно	Менее 60%	До 15

Вариант №4

Тест №1

Дайте характеристику хлеба который можно использовать при приготовлении рыбной котлетной массы. В каком виде хлеб добавляют?

Пшеничный	А) Свежий
Отрубной	Б) Двухдневной давности
Ржаной	В) В виде сухарей

Тест №2

Определите форму п/ф «Тельное». Укажите вид панировки.

Круглая	А) Мучная
Овальная	Б) Сухарная
В виде полумесяца	В) Фигурная

Тест №3

Определите форму нарезки овощей и блюда для которых подготавливается картофель

Брусочек	А) Картофель пай
Средний кубик	Б) Суп с галушками
Соломка	В) Борщ с капустой

Тест №4

Из представленного ассортимента выберите порционные п/ф и поясните имеют ли они панировку

5. Буженина А) Имеют
6. Беф-строганов Б) Не имеют
7. Плов
8. Лангет

Тест №5

Добавьте недостающее сырье в массу для приготовления мясных фрикаделек. И определите массу этих п/ф.

6. Говядина А) 15-20 граммов
7. Яйцо Б) 25-35 граммов
8. Соль В) 50 граммов
9. Перец
10. _____

Тест №6

Объясните, почему перед тепловой обработкой тушки С/х птиц формуют.

4. Ускоряется процесс варки
5. Тепловая обработка происходит более равномерно
6. Тушки после тепловой обработки легче порционируются

Какой способ наиболее распространен?

- А) В кармашек
- Б) Шпагатом
- В) В одну нитку

Тест №7

Поясните в рецептуру какого супа входит свёкла:

4. Борщ московский

5. Рассольник ленинградский

6. Окрошка овощная

Поясните к какому виду тепловой обработки подвергают свёклу

А)Жарят

Б)Тушат

В)Запекают

Тест №8

Назовите жидкую основу для приготовления окрошки сборной мясной.

Какую форму нарезки имеет сырье?

Квас хлебный	А)Брусочек
Свекольный настой	Б)Ломтик
Вода	В)Соломка

Тест №9

Вставьте пропущенные слова в технологию приготовления хлебного кваса

Сухари из ржаного хлеба заливают горячей водой и настаивают 1-2 часа, а полученное

сливают. Затем добавляют сахар _____ разведенные небольшим количеством

полученной жидкости, затем квас ставят на брожение на _____ часов. Затем квас процеживают и охлаждают.

Тест №10

Объясните причину в следствие которой п/ф домашней лапши перед варкой супа

бланшируют. Какой жир используется для пассирования овощей?

Суп быстрее варится	А)Сливочное масло
В готовом супе бульон прозрачный, отсутствует привкус мучности	Б)Кулинарный жир
Более эстетичный внешний вид	В)Оливковое масло

Тест №11

Объясните причину в следствие которой при варки супа молочного с овощами их вначале варят в воде до полу готовности, а затем прибавляют молоко?

4. Чтобы размягчился протопектин в овощах

5. Снизить калорийность супа

6. Чтобы сократить время варки

Уточните, чем заправляют суп перед отпуском?

А)Рубленая зелень

Б)Сливочное масло

Тест №12

Объясните, что является жидкой основой для соуса «майонез»?

1. Растительное масло в натуральном виде

2. Эмульгированное растительное масло

3. Сметана

Тест №13

Назовите сырье которое является загустителем овощной массы при приготовлении котлет свекольных. С чем отпускают это блюдо?

Картофельный крахмал	А)Со сметаной
Мука пшеничная	Б)С соусом польский
Манная крупа	В)С красным соусом

Тест №14

Назовите крупу из которой чаще всего готовят крупейник.

Поясните отпуск блюда.

Саго	А)Со сметаной
Гречка	Б)С фруктово-ягодным соусом
Кукурузная	В)Со сливочным маслом

Тест №15

Поясните какие овощи используются в рецептуре блюда «Рыба тушеная с овощами». Какие специи используются для ее тушения?

Морковь, лук репчатый, белые коренья	А)Смесь перцев
Болгарский перец, лук шалот	Б)Перец черный, лавровый лист
Кабачки, морковь	В)Перец черный, лавровый лист, перец душистый, гвоздика, корица

Тест №16

Определите способ варки макарон для гарнира и жидкостный коэффициент который используется при этом

3. Сливной способ А)1:3
4. Не сливной способ Б)1:6

Тест №17

Определите вид соуса который используют для запекания рыбы

5. Соус польский
6. Майонез
7. Овощной маринад
8. Белый основной

Тест №18

Определите вид соуса который используют при приготовлении блюда «Гуляш».

Подберите гарнир для отпуска блюда.

Красный основной	А)Картофель жареный во фритюре
Белый основной	Б)Гарнир из консервированных овощей
Польский	В)Гарнир из маринованных фруктов
Молочный	Г)Гречневая рассыпчатая каша

Тест №19

Вставьте пропущенные слова в технологию приготовления киселя из вишни

Из подготовленной вишни удаляют косточки, отжимают сок. заливают водой и _____ проваривают 10-15 минут. Отвар сливают, добавляют _____, доводят до кипения и тонкой струйкой помешивая добавляют разведенный _____ . Доводят до кипения и вливают _____. Проваривают 2 минуты.

Тест №20

Из предложенного ассортимента кофе выберите то, которое отпускается в холодном виде

5. Кофе с лимоном
6. Кофе с ликером
7. Гляссе
8. По-турецки

Определите объем порции.

- А)80гр
- Б)100гр
- В)200гр

Тест №21

Подберите ассортимент изделий и блюд и вид теста из которого они изготавливаются

5. Оладьи со сметаной А) Бездрожжевое тесто
6. Блинчики с мясом Б)Опарное дрожжевое
7. Чебуреки В) Жидкое дрожжевое
8. Ватрушки с творогом Г)Жидкое бездрожжевое

Тест №22

Рассчитайте какое количество томата-пасты с содержанием сухих веществ 40% соответствует 100гр томату-пюре, коэффициент перерасчета равен 0,3.

Тест №23

Рассчитайте какое количество отварных грибов получится из 100граммов сушеных, если в процессе варки их масса увеличивается на 100%.

Тест №24

Укажите вид маркировки разделочных досок в холодном цехе для нарезки копченой грудинки (вручную)

4. Мясо-вареное (МВ)
5. Овощи вареные (ОВ)
6. Гастрономия (Г)

Подберите посуду для нарезанного продукта

- А) Лоток
- Б)Функциональная емкость
- В)Плоская тарелка

Тест №25

Соотнесите виды рыб к их семействам

Килька	А)Камболовые
Горбуша	Б)Тресковые
Пикша	В)Лососевые
Палтус	Г)Сельдевые
Стерлядь	Д)Осетровые

Эталоны ответов для тестов Вариант №3

№ теста	1	2	3	4	5
ответы	1б	3б	1в,2б,3а	4б	Лук репчатый,б
№ теста	6	7	8	9	10
ответы	2а	1б	1б	Сусло, дрожжи, 8-12ч.	2а
№ теста	11	12	13	14	15
ответы	1б	2	3а	2а	1в
№ теста	16	17	18	19	20
ответы	1б	4	1г	Мезга,сахар, крахмал,сок	3в
№ теста	21	22	23	24	25
ответы	1в,2г,3а,4б	30граммов	200гр	3а	1г,2в,3б,4а,5д

Критерии оценки

Оценка ставится, если обучающийся при ответах на тестовые задания набрал соответствующее количество баллов:

Оценка	Проценты	Баллы
Оценка «5»	80-100%	20-25
Оценка «4» хорошо	72-76%	18-19
Оценка «3» удовлетворительно	60-68%	15-17
Оценка «2» не удовлетворительно	Менее 60%	До 15

Часть А. Тестовое задание

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 25 вопросов. В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа, на дополнение недостающих этапов.

Время выполнения задания – 120 минут.

1 уровень

1. Выберите правильный ответ

1. К заправочным супам относятся:

- а) борщи, холодные супы;
- б) молочные супы, рассольники;
- в) солянки, супы овощные;
- г) сладкие супы, прозрачные.

2. Для приготовления блюда «Картофель «пай»» картофель нарезают:

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) стружкой;
- г) бочоночками.

3. Для приготовления блюда «Запеканка рисовая» кашу готовят:

- а) жидкую;
- б) вязкую;
- в) рассыпчатую;
- г) вязкую или жидкую.

4. При варке бобовых соль добавляют:

- а) в конце варки;
- б) в начале варки;
- в) не добавляют;
- г) во время варки.

5. Красная мучная пассеровка используется для приготовления соусов:

- а) Мадера, парового соуса;
- б) соуса польского, голландского соуса;
- в) белого соуса, соуса красного основного;
- г) соуса лукового, соуса красного с корнишонами.

6. В состав омлетной смеси входят:

- а) яйца, мука, соль;
- б) яйца, жидкость, соль;
- в) яйца, соль, растительное масло;
- г) яйца, мука, соль, жидкость.

7. На ржаном хлебе можно приготовить бутерброды

со следующими продуктами:

- а) джем, повидло, сыр;
- б) вареная колбаса, мясо отварное, отварная осетровая рыба;
- в) шпик, корейка, сельдь, килька;
- г) икра, сыр, рыбные консервы, колбаса сырокопченая.

8. К желерованным сладким блюдам относятся:

- а) суфле, желе, самбук, кисель;
- б) каша гурьевская, мусс, желе, самбук;
- в) желе, самбук, крем, яблоки в тесте.

9. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) суфле, шарлотка, гренки с плодами и ягодами, пудинг;
- б) каша гурьевская, блинчики с вареньем, яблоки в тесте, самбук;
- в) яблоки печеные, пудинг рисовый, шарлотка, крем ванильный;

г) яблоки в тесте, каша гурьевская, суфле, желе, крем, шарлотка.

10. Состав теста для пельменей:

- а) мука пшеничная, молоко, соль, сахар, яйца;
- б) мука пшеничная, соль, сахар, яйца;
- в) мука пшеничная, меланж, молоко, соль;
- г) мука пшеничная, яйца, вода, соль.

2 уровень

11. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

12. Определите продукты необходимые для приготовления:

А. Борщ украинский	Продукты	Б. Борщ сибирский
	1. Свекла	
	2. Картофель	
	3. Капуста	
	4. Лук репчатый	
	5. Морковь	
	6. Томатное пюре	
	7. Сахар	
	8. Соль	
	9. Уксус 9 %	
	10. Жир	
	11. Бульон или вода	
	12. Сладкий перец	
	13. Чеснок	
	14. Шпик соленый	
	15. Мука пшеничная	
	16. Корень петрушки	
	17. фрикадельки	
	18. фасоль	

13. Соотнесите показатели качества яиц отварных:

Наименование	Показатели качества
1. Яйца всмятку	а) желток и основная часть белка жидкие. Верхняя часть белка уплотненная б) желток жидкий, белок полужидкий в) желток нежный, рассыпчатый; белок в меру плотный г) желток в меру плотный, белок уплотненный
2. Яйца «в мешочек»	
3. Яйца вкрутую	

14.Соотнесите гарниры к запеченным блюдам из рыбы:

1. Рыба запеченная по-русски	а) Вареный картофель
2. Рыба, запеченная под молочным соусом	б) Картофель жареный из отварного
3. Рыба, запеченная в сметанном соусе	в) Картофельное пюре
	г) Каша гречневая рассыпчатая
	д) Каша рисовая

15.Соотнесите блюда согласно классификации:

Блюда из котлетной массы	Перечень блюд	Блюда из рубленой массы
	1. Бифштекс рубленый	
	2. Люля-кебаб	
	3. Биточки по-казацки	
	4. Зразы рубленые	
	5. рулет с луком и яйцом	
	6. Тефтели	
	7. шницель натурально-рубленый	
	8.котлеты полтавские	

16. При варке соус становится вязким, так как происходит процесс ...**17. Как правильно нарезать продукты для винегрета?**

Состав винегрета	Вид нарезки
1. Картофель 2. Свекла 3. Морковь 4. Огурцы соленые 5. Капуста квашеная 6. Лук зеленый 7. Лук репчатый	а) кубики б) ломтики в) дольки г) кольца д) полукольца е) шинкование ж) шпалки 1 – 1,5 см

18. Определите состав салатов:

А. Салат мясной	Продукты	Б. Салат столичный
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Говядина (свинина)	
	6. Огурцы	
	7. Салат	
	8. Картофель	
	9. Грибы	
	10. Соус Южный	
	11. Зелень	
	12. Помидоры свежие	

18. . Перечислить продукты для маринования рыбы при приготовлении блюда "Рыба в тесте жареная"

19 . Дописать слова в технологию приготовления блюда "Яблоки в тесте жареные":

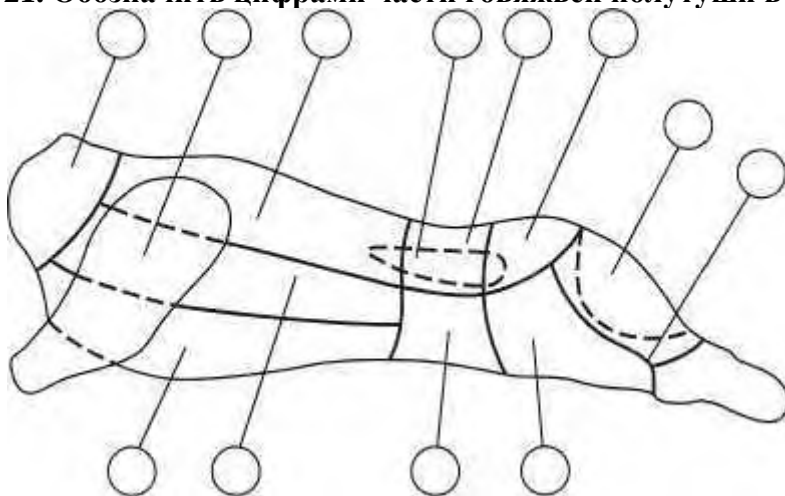
Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают _____ толщиной _____ см и посыпают _____. Приготавливают тесто: в желтки кладут соль, сахар, _____ муку, перемешивают и разводят _____. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в _____.

20. Установите соответствие определений для следующих блюд:

1. Желе	А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси
2. Мусс	Б. Прозрачная студнеобразная масса
3. Самбук	В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками
4. Крем	Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции

3 уровень

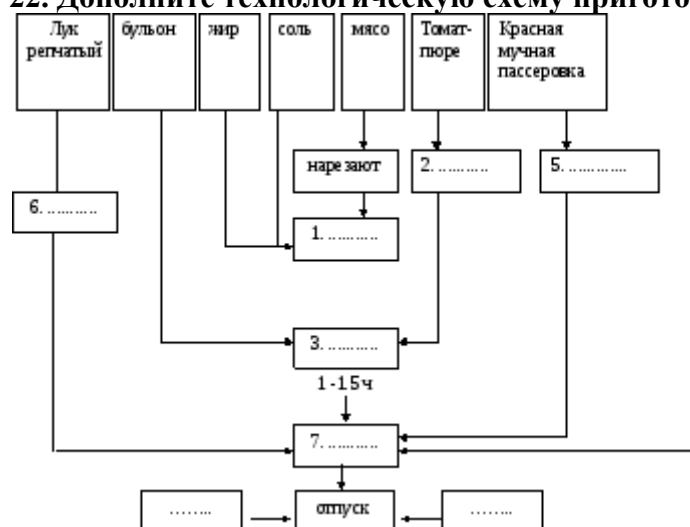
21. Обозначить цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:



1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — грудинка; 4 — покромка; 5 — толстый край; 6 -тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхний кусок тазобедренной

части; 10 — наружный кусок тазобедренной части; 11 — боковой кусок тазобедренной части; 12 — внутренний кусок тазобедренной части

22. Дополните технологическую схему приготовления гуляша:



23. Укажите блюда, которое готовят вместе с гарниром:

1. Бифштекс рубленый;
2. Азу;
3. Говядина, запеченная в луковом соусе;
4. Плов;
5. Говядина в кисло-сладком соусе;
6. Грудинка фаршированная;
7. Поджарка;
8. Почки по-русски;
9. Рагу из потрохов;
10. Говядина духовая;
11. Жаркое по-домашнему.

24. Дополните недостающие правила варки рассыпчатых каш:

подобрать посуду с учетом привара;
подготовить крупу;

засыпать крупу, перемешать;

добавить сливочное масло или жир;
варить до загустения при закрытой крышке;

готовую кашу разрыхлить;

25. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают <u>10... 15</u> мин
3	Отжимают сок и ставят в холодильник
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой

5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры <u>14... 10</u> °С
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 90 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Щи из свежей капусты». Полученные данные занесите в таблицу 1.

Таблица 1

« Щи из свежей капусты»

Продукты	Масса на 1 порцию, г		Масса на 10 порций, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто

2. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Щи суточные».
3. Составьте подробное описание подачи блюда.
4. Запишите в таблицу 2 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 2

Требования к качеству блюда « Щи из свежей капусты».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	

2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Фонд оценочных средств учебной дисциплины
ДПБ.06 «УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ПО
СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»

Общее положение

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения студентами, обучающимися по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), вида деятельности Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁶:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	-
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации, 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных 	-

	<p>планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач 	<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства 	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности - правила разработки презентации - основные этапы разработки и реализации проекта 	-

	<p>источники финансирования</p> <ul style="list-style-type: none"> - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации - составлять различные правовые документы - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта 		
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности 	-
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста 	-
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям) - стандарты антикоррупционного 	-

		поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 44.02.06 «профессиональное обучение (по отраслям)» - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	--
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 	<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности - средства профилактики перенапряжения 	-
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и 	-

	<p>тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональная лексика)</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности 	
<p>ПК.6.1 Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.</p> <p>ПК 6.2 Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.</p> <p>ПК 6.3 Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета - Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов - Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания - Производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания - Разрабатывать график работы членов бригады поваров - Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров - Распределять задания между работниками бригады поваров - Определять потребность в обучении работников бригады поваров - Использовать мобильные терминалы и 	<ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных - Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий - Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов - Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря - Товароведение в организации питания - Принципы ХАССП в организациях общественного питания - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение инвентаризации кухни организации питания - Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров - Разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров - Координация выполнения заданий работниками кухни организации питания - Координация работы кухни с другими подразделениями организации питания - Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

<p>ПК 6.4 Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.</p> <p>ПК 6.5 Обеспечивать соблюдение техники безопасности</p>	<p>специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте - Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий - Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров - Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов - Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий - Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения - Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров 	<ul style="list-style-type: none"> - Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения - Методы органолептического анализа - Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы - Методы разрешения конфликтных ситуаций - Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля - Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения - Технологии управления персоналом 	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре - Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных - Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период
---	--	---	--

**ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ ДПБ.06 «УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
(ПО СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО)»**

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 06.01 Организация технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)	экзамен	Практические работы Самостоятельная работа Собеседование
МДК 06.02 Применение цифровых технологий в образовательном процессе среднего профессионального образования	дифференцир..зачета	Практические работы Самостоятельная работа Собеседование
МДК 06.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	дифференцир..зачета	Практические работы Самостоятельная работа Собеседование
УП.06 Учебная практика	дифференцир..зачета	Практические работы Самостоятельная работа Собеседование Наблюдение и оценка деятельности студентов на практических занятиях
ПП.06 Производственная практика	дифференцир..зачета	Практические работы Самостоятельная работа Собеседование Наблюдение и оценка деятельности студентов на практических занятиях
ПМ 06 «Участие в организации технологического процесса (по специализации Поварское и кондитерское дело)»	Квалификационный экзамен	Практические работы Самостоятельная работа Собеседование Наблюдение и оценка деятельности студентов на практических занятиях

Контрольно-измерительные материалы по оценке качества знаний, умений и навыков по МДК 06.01 Организация технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для определения качества знаний, умений и навыков обучающихся при проведении экспертизы контроля качества обучения.

Контрольно-измерительные материалы разработаны по разделу «Организация технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)», так как он содержит основные и наиболее значимые учебные элементы. В ходе изучения данного раздела студентом (обучающимся) осваиваются знания технологических процессов механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству, умения оценивать качество кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; разрабатывать новую продукцию; производить необходимые расчеты, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности.

Разработаны три варианта контрольно-измерительных материалов. Содержание контрольно-измерительных материалов в вариантах заданий тестового типа одинаковой сложности, имеют примерно одинаковое суммарное количество существенных операций.

На каждый вариант контрольно-измерительных материалов подготовлены эталоны ответов.

Критерием оценки правильности выполнения задания служит коэффициент усвоения – K
 $K=a/v$,

где a – количество правильно выполненных заданий (существенных операций), v – общее число заданий (существенных операций), которые необходимо выполнить.

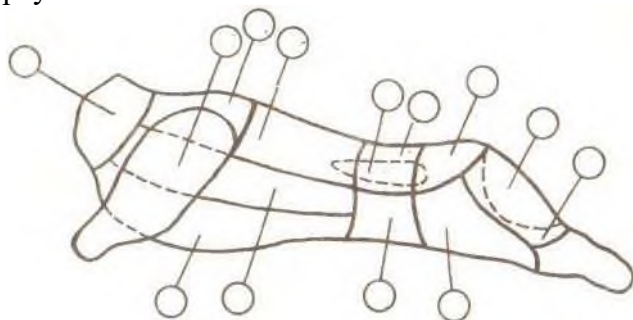
Если $K=0,91-1,0$	отлично
Если $K=0,81-0,9$	хорошо
Если $K=0,7-0,8$	удовлетворительно
Если $K<0,7$	неудовлетворительно

ВАРИАНТ №1

1. Укажите последовательность механической кулинарной обработки картофеля.
2. Определите отходы картофеля в марте месяце, если поступило 100 кг. Отходы в марте месяце составляют 40 %.
3. Перечислите способы тепловой обработки (основные)
4. Составьте последовательность разделки чешуйчатой рыбы.
5. Определить и отметить знаком X, какая рыба относится к виду семейства **лососевых**

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				
Лосось				
Карп				
Белуга				
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

6. Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, которые относятся ко 2 сорту



Части говядины:

1 - шейная часть, 2 - лопаточная часть, 3 - подлопаточная часть, 4 - грудинка, 5 - покромка, 6 - толстый край, 7 - тонкий край, 8 - вырезка, 9 - пашина, 10 - верхний кусок тазобедренной части, 11 - наружный кусок тазобедренной части, 12 - внутренний кусок тазобедренной части, 13 - боковой кусок тазобедренной части

7. Перечислите виды заправки сельскохозяйственной птицы

8. Определить и отметить знаком X, из каких частей говядины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

Части туши говядины	полуфабрикаты			
	Мясо тушеное	филе	лангет	азу

Вырезка		151		
Толстый край				
Тонкий край				
Верхний кусок				
Внутренний кусок				
Боковой				
Наружняя часть				
Лопатка				
Грудинка				
покромка				
пашина				

9. Перечислить группы супов: по способу приготовления;

10. Определить и проставить цифрами последовательность закладывания продуктов в заправочные супы (**рассольник ленинградский**):

Продукт	Последовательность закладывания продуктов в рассольник ленинградский
Крупа рисовая	
Картофель	
Огурцы соленые припущенные	
Морковь, лук, петрушка	
Соль, пряности	
Томат пассерованные	

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ДЛЯ ВАРИАНТА №1

Задание №1

1. сортировка
2. мойка
3. чистка
4. доочистка
5. мойка
6. нарезка

существенных операций – 6

Задание №2

Картофель 100 кг - 100% отходы

Картофель х кг - 40% отходы

$X = 40\% \cdot 100 \text{ кг} : 100\%$

X=40 кг картофеля

существенных операций – 2

Задание №3

1. Основные: варка, жарка;

существенных операций – 2

Задание №4

1. Снятие чешуи
2. Удаление головы
3. Удаление плавников
4. Потрошение
5. Промывание
6. Приготовление полуфабрикатов

существенных операций – 6

Задание №5

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				
Лосось	*			
Карп				
Белуга				
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				

Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

существенных операций –1

Задание №6



Части говядины:

1 - шейная часть, **2** - лопаточная часть, **3** - подлопаточная часть, **4** - грудинка, **5** - покромка, **6** - толстый край, **7** - тонкий край, **8** - вырезка, **9** - пашина, **10** - верхний кусок тазобедренной части, **11** - наружный кусок тазобедренной части, **12** - внутренний кусок тазобедренной части, **13** - боковой кусок тазобедренной части

существенных операций – 6

Задание №7

1. заправка «в одну нитку»,
2. заправка «в две нитки»,
3. заправка «в кармашек»,
4. заправка «в муфточку»,
5. заправка «клювом»

существенных операций – 5

Задание №8

Части туши говядины	полуфабрикаты			
	Мясо тушеное	филе	лангет	азу
Вырезка		*	*	
Толстый край				
Тонкий край				
Верхний кусок	*			
Внутренний кусок	*			
Боковой				*
Наружная часть				*
Лопатка				
Грудинка				
покромка				

пашина		154		
--------	--	-----	--	--

существенных операций – 6

Задание №9

1. заправочные.
2. пюреобразные,
3. прозрачные

существенных операций –3

Задание №10

Продукт	Последовательность закладывания продуктов в рассольник ленинградский
Крупа рисовая	1
Картофель	2
Огурцы соленые припущенные	4
Морковь, Лук ,Петрушка пассерованные	3
Соль, пряности	6
Томат пассерованные	5

существенных операций – 6

ИТОГО: 43 балла

Используемая литература:

- 1.сборник дидактических материалов, Л.Л.Татарская, М.: Высш. шк., 1992.-127
- 2.М.Н. Куткина, Н.И. Ковалев,В.А. Кравцова, технология приготовления пищи-М.: Издат. дом «Деловая литература», Издательство «Омега -Л», 2005.-480.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания- М.: ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; -680с.

ВАРИАНТ №2

1. Какие части говядины используют для:

- | | | |
|----|---------|---|
| 1. | варки | а) вырезка |
| 2. | жарки | б) толстый и тонкий край |
| 3. | тушения | в) верхняя и внутренняя части задней ноги |
| | | г) боковая и наружная части задней ноги |
| | | д) лопаточная и подлопаточная части |
| | | е) грудинка |
| | | ж) покровка |

2. Определите отходы картофеля в сентябре месяце, если поступило 50 кг, если отходы картофеля в сентябре месяце составляют 20 %.

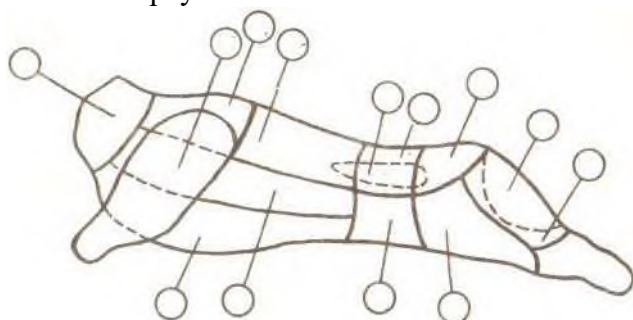
3. Дайте определение способу тепловой обработки: варка основным способом

4. Составьте последовательность разделки бесчешуйчатой рыбы.

5. Определить и отметить знаком X, какая рыба относится к виду семейства **осетровых**:

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				
Лосось				
Карп				
Белуга				
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

6. Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, которые относятся к 1 сорту



Части говядины:

1 - шейная часть, 2 - лопаточная часть, 3 - подлопаточная часть, 4 - грудинка, 5 - покромка, 6 - толстый край, 7 - тонкий край, 8 - вырезка, 9 - пашина, 10 - верхний кусок тазобедренной части, 11 - наружный кусок тазобедренной части, 12 - внутренний кусок тазобедренной части, 13 - боковой кусок тазобедренной части

7. Опишите технологический процесс обработки печени

8. Определить и отметить знаком X, из каких частей говядины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

Части туши говядины	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
	ростбиф	бифште кс	гуляш
Вырезка			
Толстый край			
Тонкий край			
Верхний кусок			
Внутренний кусок			
Боковой			
Лопатка			
Грудинка			
покромка			
пашина			

9. Перечислить группы супов: жидкой основе

10. Определить и проставить цифрами последовательность закладывания продуктов в заправочные супы (**борщ без картофеля**):

Продукт	Последовательность закладывания
Мука пассерованная	
Капуста свежая	
Свекла тушеная	

Морковь, Лук , Томат, Петрушка пассерованные	
Соль, пряности	
Мука пассерованная	

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ДЛЯ ВАРИАНТА №2**Задание №1**

1д, 1е, 1ж; 2а,2б; 3в, 3г Р=7

существенных операций – 5

Задание №2

Картофель 50 кг - 100% отходы

Картофель х кг - 20% отходы

 $X = 20\% \cdot 50 \text{ кг} : 100\%$

X=10 кг картофеля

существенных операций – 2

Задание №3

Варка основным способом, это варка продукта в большом количестве жидкости, с расчетом чтобы он был полностью покрыт ею.

существенных операций – 2

Задание №4

1. Удаление головы

2. Удаление плавников

3. Потрошение

4. Промывание

5. Приготовление полуфабрикатов

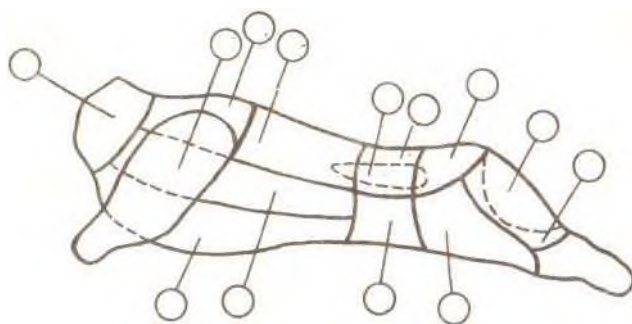
существенных операций – 5

Задание №5

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				*
Лосось				
Карп				
Белуга				*
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				*
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

существенных операций – 3

Задание №6



Части говядины:

6 - толстый край, 7 - тонкий край, 8 - вырезка, 9 - пашина, 10 - верхний кусок тазобедренной части, 11 - наружный кусок тазобедренной части, 12 - внутренний кусок тазобедренной части, 13 - боковой кусок тазобедренной части

существенных операций – 5

Задание №7

- 1.оттаивают
- 2.вырезают желчные протоки
- 3.промывают
- 4.снимают пленку

существенных операций – 4

Задание №8

Части туши говядины	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
	ростбиф	бифштекс	гуляш
Вырезка	*	*	
Толстый край	*		
Тонкий край	*		
Верхний кусок			
Внутренний кусок			
Боковой			
Лопатка			*
Грудинка			*
покромка			*
пашина			

существенных операций – 7

Задание №9

- 1.на бульонах.
- 2.на молоке,
- 3.на отварах,
- 4.на квасе,
- 5.на молочно-кислых продуктах

существенных операций – 5

Задание №10

Продукт	Последовательность закладывания продуктов в борщ без картофеля
Мука пассерованная	5
Капуста свежая	1
Свекла тушеная	3
Морковь, Лу , Томат, Петрушка пассерованные	2
Соль, пряности	4

существенных операций – 5

ИТОГО: 43балла

Используемая литература:

- 1.сборник дидактических материалов, Л.Л.Татарская, М.: Высш. шк., 1992.-127
- 2.М.Н. Куткина, Н.И. Ковалев,В.А. Кравцова, технология приготовления пищи-М.: Издат. дом «Деловая литература», Издательство «Омега -Л», 2005.-480.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания-М.: ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; -680с.

ВАРИАНТ №3

1. Определить мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

1. ...	Толстый и тонкий края верхней и внутренней части задней ноги, обрезки вырезки	брусочки	толщина 0,5 см длина 3 - 4 см масса 5 – 7г	жаренье
2. ...	Боковая и наружная части задней ноги	брусочки	толщина 1,5 - 2 см масса 10 – 15г	тушение
3. ...	Верхняя и внутренняя части задней ноги	брусочки	толщина около 3 см масса - 10 – 15г	жаренье
4. ...	Вырезка	кубики, лук репчатый (кружочки)	масса 30 – 40г	жаренье без панировки
5. ...	Покромка, грудинка, лопатка, подлопаточная часть	кубики	масса 20 – 30г 4-5 шт.	тушение

2. Определить массу нетто 40 кг белуги, обработанной для жарки порционными кусками без кожи и хрящей.

3. Заполните пропущенное. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку называется.....

4. Составьте таблицу отличия показателей полуфабрикатов из рыбы: порционные куски для жарки основным способом и фрикадельки

№п/п	Наименование п/ф	Показатели		
		Внешний вид	панировка	состав
1	Порционные куски для жарки основным способом			
2	фрикадельки			

5. Перечислите виды супов-пюре

6. Составьте схему приготовления котлетной массы из рыбы

7. Определить название полуфабриката по данному набору продуктов: говядина (котлетное мясо), репчатый лук, соль, перец, вода, крупа рисовая, жир, мука

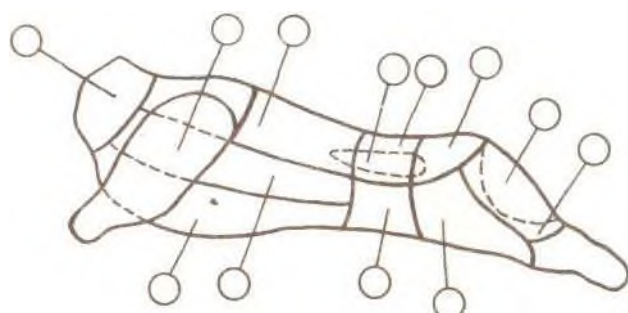
8. Напишите требования к качеству котлет из мяса (панированные сухарями): внешний вид; цвет; запах; консистенция

9. Произведите расчет продуктов шницеля натурального рубленного на 10 порций по второй колонке Сборника рецептур

Наименование продуктов	Брутто на 1 порции	Нетто на 1 порцию	Брутто на 10 порцию	Нетто на 10 порций
Свинина (котлетное мясо) или баранина	128 133	129 95		
Жир-сырец говяжий или свиной	14	14		
Вода	9	9		
Яйца	1/7	6		
Сухари	15	15		
Масса п/ф		137		
Жир животный	10	10		
Масса жарен. Шницеля		100		
Гарнир		150		
Маргарин стол.	5	5		
ВЫХОД		255		

10. Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, из которых приготавливают перечисленные выше полуфабрикаты из говядины (выделенные):

1 - антрекот, 2 - ромштекс, 3 - бефстроганов



ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ДЛЯ ВАРИАНТА №3**Задание №1**

1. бефстроганов, 2. азу, 3. поджарка, 4. шашлык по-карски, 5. гуляш.

Существенных операций: 5

Задание №2

- 1) Находим сколько кг составляют 28 % от 40 кг?

Белуга брутто 40 кг - 100 % отходов

Белуга нетто X кг - 28 % отходов

$X = 40 \text{ кг} \cdot 28\% : 100\%$;

$X = 11,2$ кг отходов

- 2) Определить нетто от 40 кг

$40 - 11,2 = 28,8$ кг нетто рыбы

Существенных операций: 2

Задание №3

1. припускание

Существенных операций: 1

Задание №4

№п/п	Наименование п/ф	Показатели		
		Внешний вид	панировка	состав
1	Порционные куски для жарки основным способом	Форма сохранена, куски с кожей и костями	Сухари или мука	Рыба, соль, перец, панировка
2	фрикадельки	Форма шариков	мука	Рыба, хлеб, молоко или вода, яйца, лук репчатый

Существенных операций: 6

Задание №5

1. супы-пюре, заправленные белым соусом;
2. супы-кремы, заправленные молочным соусом,
3. супы-биски, приготовленные из ракообразных

Существенных операций: 3

Задание №6

1. филе рыбы пропустить через мясорубку;
2. добавить хлеб замоченный в молоке;
3. добавить соль, перец;
4. перемешать;
5. взбить

Существенных операций: 5

Задание №7

1.тефтели

Существенных операций: 1

Задание №8

- 1.внешний вид: форма сохранена , панировка ровная, без трещин, изломов
- 2.цвет на изломе от розового до красного
- 3.запах: без запаха затхлости и излишней кислотности
- 4.консистенция: однородная, без комочков хлеба

Существенных операций: 4

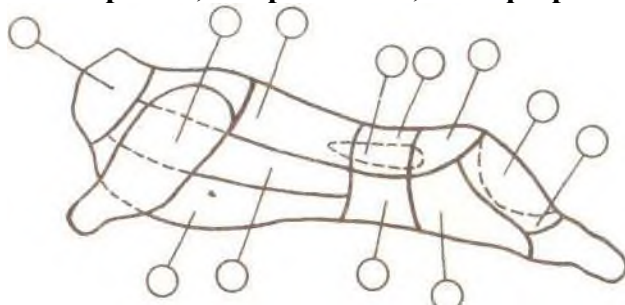
Задание №9

Наименование продуктов	Брутто на 1 порции	Нетто на 1 порцию	Брутто на 10 порцию	Нетто на 10 порций
Свинина (котлетное мясо) или баранина	128 133	129 95		
Жир-сырец говяжий или свиной	14	14		
Вода	9	9		
Яйца	1/7	6		
Сухари	15	15		
Масса п/ф		137		
Жир животный	10	10		
Масса жарен. Шницеля		100		
Гарнир		150		
Маргарин стол.	5	5		
ВЫХОД		255		

Существенных операций: 11

Задание №10

1 – антрекот , 2 – ромштекс, 3~ бефстроганов----- (толстый, тонкий края)



Существенных операций: 2

ИТОГО: 43 балла

Используемая литература:

- 1.сборник дидактических материалов, Л.Л.Татарская, М.: Высш. шк., 1992.-127
- 2.М.Н. Куткина, Н.И. Ковалев,В.А. Кравцова, технология приготовления пищи-М.: Издат. дом «Деловая литература», Издательство «Омега -Л», 2005.-480.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания-М.: ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; -680с

Вариант 1

В заданиях 1-5 выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:
а) треска, минтай;
б) севрюга, белуга;
в) судак, окунь?
2. Какую рыбу можно реализовать в живом виде:
а) карася, карпа, толстолобика;
б) кильку, сельдь, шуку;
в) треску, судака, окуня?
3. Какую часть рыбы балычных изделий называют «теша»:
а) спинку;
б) брюшную;
в) боковую?
4. Из каких рыб получают красную икру:
а) белуги, осетра, севрюги;
б) кеты, горбуши;
в) минтая, трески?
5. Какие морепродукты относятся к моллюскам:
а) раки, мидии, устрицы;
б) устрицы, кальмар, морские гребешки;
в) мидии, крабы, осьминоги?
6. Закончите предложение: «В зависимости от места обитания и образа жизни все рыбы подразделяются на»
7. Закончите предложение: «Бомбаж рыбных консервов возникает из-за?»
8. Какие продукты относят к рыбным полуфабрикатам?
9. Дайте понятие вялению ?
10. Назовите дефекты копченой рыбы?

Вариант 2

В заданиях 1-5 выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Какие рыбы относятся к семейству карповых:
 - а) карась, лещ, толстолобик;
 - б) сазан, окунь, вобла;
 - в) севрюга, осетр, тарань?
2. Каких рыб используют для копчения:
 - а) осетра, окуня, ерша;
 - б) камбалу, судака, чехонь;
 - в) севрюгу, сельдь, скумбрию?
3. Рыбу какого вида копчения перевязывают шпагатом:
 - а) горячего;
 - б) холодного?
4. Какие морепродукты относятся к ракообразным:
 - а) кальмары, морские гребешки;
 - б) омары, креветки, лангусты;
 - в) крабы, трепанги, устрицы?
5. Из каких рыб получают красную икру:
 - а) белуги, осетра, севрюги;
 - б) кеты, горбуши;
 - в) минтая, трески?
6. Закончите предложение: «Лососевые рыбы имеют следующие общие признаки:»
7. Закончите предложение: «Бомбаж рыбных консервов возникает из-за»
8. Перечислите условия и сроки хранения рыбных консервов?
9. Назовите дефекты копченой рыбы?
10. Дайте понятие вялению?

Вариант 3

В заданиях 1-5 выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
а) осетр сибирский, пикша;
б) горбуша, чавыча, семга;
в) сазан, карп, лосось?
2. Каких рыб используют для вяления:
а) воблу, тарань, леща;
б) судака, окуня, минтая;
в) треску, навагу, пикшу?
3. На поверхности соленой рыбы появляются желтые пятна, если ее хранили:
а) при температуре 25 °С;
б) в холодильнике при температуре 2 °С?
4. Какие морепродукты относятся к моллюскам:
а) раки, мидии, устрицы;
б) устрицы, кальмар, морские гребешки;
в) мидии, крабы, осьминоги?
5. Какие рыбы улучшают свой вкус после посола:
а) осетр, севрюга, белуга;
б) треска, судак, килька;
в) сельдь, лосось, семга?
6. Закончите предложение: «Лососевые рыбы имеют следующие общие признаки: ... »
7. Закончите предложение: «Различают следующие виды копчения:»
8. Назовите дефекты копченой рыбы?
9. Какие продукты относят к рыбным полуфабрикатам?
10. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?

Эталоны ответов

Критерии оценок на 10 тестов

«Отлично» - 26-28 баллов

«Хорошо» - 23-25 баллов

«Удовлетворительно» - 19-22 баллов

«Неудовлетворительно» - менее 18 баллов

Вариант 1

№ задания	Ответы
1 (1 балл)	Б
2 (1 балл)	А
3 (1 балл)	Б
4 (1 балл)	Б
5 (1 балл)	Б
6 (4 балла)	Морские, проходные, полупроходные, пресноводные
7 (5 баллов)	Подмораживания, переполнения, хранения при высокой температуре, при взаимодействии кислот продукта с металлом банки, в результате деятельности микроорганизмов.
8 (3 балла)	Естественным холодом, смесью льда и соли, искусственным
9 (7 баллов)	Филе, фарш, шашлык, котлеты, суповые наборы, пельмени, колбаски
10 (4 балла)	Налет соли, плесень, белобочка, темная поверхность
Итого 28 балла	

Вариант 2

№ задания	Ответы
1 (1 балл)	А
2 (1 балл)	А
3 (1 балл)	А
4 (1 балл)	Б
5 (1 балл)	Б
6 (6 баллов)	Плотно прилегающую серебристую чешую, ясно выраженную боковую линию, спине два плавника, мясо жирное, вкусное, без мелких межмышечных костей.
7 (5 баллов)	Подмораживания, переполнения, хранения при высокой температуре, при взаимодействии кислот продукта с металлом банки, в результате деятельности микроорганизмов.
8 (5 баллов)	Чистые, сухие, прохладные помещения, при температуре 0-15С, от 1 до 2 лет
9 (4 балла)	Морские, проходные, полупроходные, пресноводные
10 (3 балла)	Это подсоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба
Итого 28 балла	

Вариант 3

№ задания	Ответы
1 (1 балл)	Б
2 (1 балл)	А
3 (1 балл)	А
4 (1 балл)	Б
5 (1 балл)	В
6 (6 баллов)	Плотно прилегающую серебристую чешую, ясно выраженную боковую линию, спине два плавника, мясо жирное, вкусное, без мелких межмышечных костей.
7 (2 балла)	Горячее, холодное
8 (4 балла)	Налет соли, плесень, белобочка, темная поверхность
9 (6 баллов)	Филе, фарш, шашлык, котлеты, суповые наборы, пельмени
10 (5 баллов)	Чистые, сухие, прохладные помещения, при температуре 0-15С, от 1 до 2 лет
Итого 28 балла	

Вопросы к дифференцированному зачету по МДК 06.01

1. Значение овощей и грибов в питании.
2. Пищевая ценность овощей и грибов.
3. Классификация овощей, ассортимент овощей.
4. Классификация грибов, ассортимент грибов.
5. Требование к качеству овощей.
6. Требование к качеству грибов.
7. Условия и сроки хранения грибов и овощей.
8. Органолептическая оценка овощей.
9. Органолептическая оценка грибов.
10. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху.
11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов.
12. Привала личной гигиены повара.
13. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов.
14. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов.
15. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов.
16. Технологический процесс обработки клубнеплодов.
17. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов.
18. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей.
19. Хранение очищенного картофеля.
20. Технологический процесс приготовления корнеплодов.
21. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов.
22. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов.
23. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов.
24. Технологический процесс обработки капустных овощей.
25. Формы нарезки и правила нарезки капусты белокочанной.
26. Кулинарное назначение различных форм нарезки белокочанной капусты.
27. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби.
28. Технологический процесс обработки луковых овощей.
29. Формы и правила нарезки луковых овощей.
30. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых.

31. Технологический процесс обработки свежих грибов.
32. Технологический процесс обработки сушеных грибов.
33. Технологический процесс обработки соленных и маринованных грибов.
34. Нарезка плодовых овощей и их кулинарное использование.
35. Подготовка овощей для фарширования.
36. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии.
37. Соусное отделение горячего цеха, оснащение оборудованием, инвентарем при организации рабочего места повара.
38. Санитарно-гигиенические требования и нормы при организации рабочего места повара, процессу и реализации блюд из овощей и грибов.
39. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании.
40. Характеристика и подготовка основных видов пряностей.
41. Характеристика и подготовка основных видов приправ.
42. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля отварного.
43. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре.
44. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля в молоке.
45. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты отварной с маслом.
46. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной.
47. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом.
48. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного основным способом.
49. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного во фритюре.
50. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных.
51. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри.
52. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет морковных или свекольных.
53. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных.
54. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных.
55. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты тушеной.
56. Технология приготовления, оформление и отпуск рагу из овощей.
57. Технология приготовления, оформление и отпуск солянки овощной.
58. Технология приготовления, оформление и отпуск голубцов овощных.
59. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельной запеканки.
60. Бракераж и его роль.

61. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов.
62. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.
63. Оборудование, посуда и инвентарь при раздаче и отпуска блюда и гарниров из овощей и грибов.
64. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее.
65. Медицинский осмотр.
66. Характеристика технологических процессов обработки клубнеплодов.

Вариант №1

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2° С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке картофеля;
- б) линия по обработке корнеплодов;
- в) линия по обработке луковых;
- г) линия по обработке капустных;

4. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:

- а) 16-18 С;
- б) 23-25 С;
- в) 14 С;

5. Укажите способы дефростации мяса

6. Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы

7. Назовите инвентарь, используемый обвальщиком

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый овощным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород в мясорыбном цехе

Вариант №2

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке чешуйчатой рыбы;
- б) линия по обработке рыбных отходов;
- в) линия по обработке осетровых;
- г) линия по обработке лососевых;
- д) линия по обработке сельдевых;

4. Укажите месторасположение овощного цеха

- а) центральное
- б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды
- в) рядом с разгрузочной и кладовой

5. Назовите способы дефростации рыбы

6. Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом

7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнкусковых при температуре от – 2 до 4 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке туш крупного рогатого скота
- б) линия по обработке субпродуктов;
- в) линия по обработке домашней птицы и дичи;
- г) линия по обработке мелкого скота

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:

- А) 3,3 м;
- Б) 2,8 м
- В) 3,5 м

5. Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы

6. Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия

7. Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки картофеля

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса в мясорыбном цехе небольшой мощности

Вариант №4

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей

- а) красная;
- б) синяя;
- в) зеленая;
- г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицеполюевого цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке субпродуктов
- б) линия по обработке птицы
- в) линия по обработке мяса
- г) линия по дефростации птицы

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса

- а) 24 часа;
- б) 6 часов;
- в) 18 часов;

5. Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания

6. Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы

7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке картофеля в заготовочном овощном цехе

Эталоны ответов

№ п/п	Вопрос	Эталон ответа	Кол-во баллов
Вариант I			
1	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2°С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	Б	5
2	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырого мяса а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	А	5
3	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке картофеля; б) линия по обработке корнеплодов; в) линия по обработке луковых; г) линия по обработке капустных;	А, Б	5
4	Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе: а) 16-18 С; б) 23-25 С; в) 14 С;	А	5
5	Укажите способы дефростации мяса	Быстрый и меленный	10
6	Назовите оборудование, используемое в птицебельном цехе для опаливания птицы	Опалочный горн	10
7	Назовите инвентарь, используемый обвальщиком	Нож-рубак, обвалочные ножи, кольчужные перчатки, разделочная доска МС (красная)	10

8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых овощным цехом	-картофель сырой очищенный, сульфитированный; -свекла, морковь, лук – очищенные; -капуста – зачищенная; -лук зеленый, салат, укроп, петрушка, пастернак – обработанные	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства	1. дефростация; 2. зачистка; 3. промывание; 4. обсушивание; 5. деление на отруба 6. обвалка и жиловка 7. приготовление п/ф	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород	Раковина, стеллаж, стол со свтроенной ванной, стол , холодильник	20
Итого			100

Вариант II

1.	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	А	5
2.	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Б	5
3.	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке частиковых пород;	А, В	5

	б) линия по обработке рыбных отходов; в) линия по обработке осетровых; г) линия по обработке лососевых; д) линия по обработке сельдевых;		
4	Укажите месторасположение овощного цеха а) центральное б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды в) рядом с разгрузочной и кладовой	В	5
5	Назовите способы дефростации рыбы	в воде, на воздухе, комбинированный	10
6	Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом	Разрубочный стул	10
7	Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов	Разделочная доска ОС (зеленая), овощечистки (желобковые ножи), карбовочные ножи, контейнера	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом	- рыба специальной разделки охлажденная и мороженная; - рыба, нарезанная на порции, - панированная в сухарях; - котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе	1) размораживание; 2) опаливание; 3) удаление головы, шеек, ножек 4) потрошение; 5) мытье 6) формовка тушек, обработка потрохов; 7) приготовление п/ф	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности	Раковина, стол, стол с весами, универсальный привод (мясорыхлитель), холодильник	20
Итого			100
Вариант 3			

1	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	А	5
2	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Г	5
3	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке туш крупного рогатого скота б) линия по обработке субпродуктов; в) линия по обработке домашней птицы и дичи; г) линия по обработке мелкого скота	А, Г	5
4	Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания: А) 3,3 м; Б) 2,8 м В) 3,5 м	А	5
5	Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы	Пищевые и непищевые	10
6	Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия	Стол с вытяжным шкафом	10
7	Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.	Разделочная доска МС, ножи поварской тройки, контейнера, таяпка для отбивания мяса	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицевольевым цехом	- тушки кур и цыплят; - филе натуральное и филе панированное,	10

		- окорочок куриный, индюшиный, - грудинка куриная, - цыплята-табака; - бедро, голень куриные, индюшиные; - субпродукты кур, индеек.	
9	Составьте схему технологического процесса обработки картофеля	1) сортировка; 2) калибровка; 3) мойка; 4) очистка; 5) доочистка; 6) нарезка;	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясорыбном цехе небольшой мощности	Раковина, стол, мясорубка, стол с весами, холодильник	20
Итого			100
Вариант 4			
1.	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	В	5
2.	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей а) красная; б) синяя; в) зеленая; г) желтая	В	5
3	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицеполюевого цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке субпродуктов б) линия по обработке птицы в) линия по обработке мяса г) линия по дефростации птицы	А, Б	5

4	Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса а) 24 часа; б) 6 часов; в) 18 часов ;	А	5
5	Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания	По количеству и по качеству	10
6	Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы	Рыбоочистительная машина	10
7	Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов	Горка для специй и панировки, доска разделочная, нож, контейнера	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом	крупнокусковые полуфабрикаты из говядины из свинины и баранины; кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины; мелкокусковые полуфабрикаты из говядины из баранины и свинины; из рубленого мяса; перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом.	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии	1)размораживание; 2) очистка; 3)срезание плавников, удаление голов; 4)потрошение и промывание; 5)фиксация; 6) охлаждение 7)упаковка, маркировка, хранение	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке корнеплодов в овощном цехе	Раковина, картофелеочистительная машина, стол для доочистки, стол с овощерезкой, холодильник	20
Итого			100

**Контрольно-измерительные материалы по оценке качества знаний, умений и навыков
по МДК 06.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов

Письменные тестовые задания:

1. Морфология микроорганизмов – это наука, изучающая:

- а) их форму и строение
- б) способы размножения
- в) способы передвижения
- г) все ответы верны.

2. В чем измеряются одноклеточные организмы?

- а) в сантиметрах
- б) в миллиметрах
- в) в микрометрах.

3. Способ размножения бактерий

- а) вегетативно
- б) бесполым путем
- в) все ответы верны.

4. Продолжительность размножения бактерий:

- а) 30 минут
- б) 1 час
- в) до нескольких часов
- г) все ответы верны

5. Способ размножения грибов:

- а) бесполой
- б) вегетативный
- в) половой
- г) все ответы верны

6. При каком размножении у грибов формируются споры?

- а) при бесполом
- б) при половом
- в) нет правильного ответа

7. К какому классу относятся дрожжи?

- а) грибов
- б) бактерий
- в) вирусов.

8. Одна из основных способностей дрожжей?

- а) расщеплять сахар в спирт
- б) расщеплять сахар в углекислый газ
- в) сбраживать сахар
- г) все ответы верны.

9. Способ размножения дрожжей:

- а) бесполой
- б) вегетативный
- в) половой
- г) все ответы верны

10. Вирусы относятся к:

- а) полезным бактериям
- б) паразитам

в) нет верного ответа

Эталон ответа теста № 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Г	В	В	Г	Г	а	а	Г	Г	б

Тема 1. 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Письменные тестовые задания:

<u>1. Существует три вида загрязнения пищевых продуктов, перечислите их:</u>	
	Бактериальное
X	Химическое
X	Механическое
	Физическое
X	Биологическое
<u>2. Вторичное загрязнение пищи микроорганизмами происходит в случаях:</u>	
X	Когда сотрудник сначала берется за сырые продукты, а затем, не помыв тщательно руки, за приготовленные и готовые к употреблению
X	На загрязненной остатками пищи, особенно после обработки сырой, грязной продукции, рабочей поверхности обрабатываются готовые к употреблению продукты
	Сырые продукты не убираются на хранение в холодильник немедленно
X	Использования ветоши, загрязненной, не обработанной дезинфицирующими средствами, для мытья посуды и оборудования
X	При нарушении правил ручной мойки посуды
X	Совместного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов
<u>3. Под поверхностью соприкасающейся с продуктами подразумевается:</u>	
X	Поверхность оборудования
X	Поверхность посуды
X	Поверхность тары
X	Поверхность разделочных досок
X	Поверхность ножей
<u>4. Понятия «гигиеничный» и «чистый» - это одно и то же.</u>	
	Да
X	Нет

<u>5. Размножение бактерий, в т.ч. болезнетворных, быстрее и чаще всего отмечается в продуктах:</u>	
X	Скоропортящихся
	Бакалейной группы (макароны, мука, растительное масло)
X	Прошедших тепловую обработку
	Свежих овощах, фруктах, ягодах
	Замороженных
<u>6. Благоприятной питательной средой для развития бактерий является среда, содержащая большое количество:</u>	
X	Белков
	Жиров
	Микроэлементов
X	Влаги
X	Углеводов
<u>7. Правильное ли утверждение?</u>	

<u>Скоропортящиеся продукты – это продукты, не подлежащие хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше плюс 6⁰С составляет от 6 до 72 часов, в зависимости от вида продукта.</u>			
X	Да		
	Нет		
<u>8. К биологическим загрязнителям пищевых продуктов относятся:</u>			
X	Ядовитые виды рыб и растений		
X	Болезнетворные микроорганизмы		
X	Сельскохозяйственные и амбарные вредители		
X	Временно ядовитые виды рыб и растений		
	Бездомные кошки и собаки		
<u>9. Бактерии могут передаваться:</u>			
X	Через людей	X	Через растения
X	По воздуху	X	Через животных
X	Через насекомых		
<u>10. Во время приготовления блюд тепловая обработка уничтожает споры всех видов бактерий.</u>			
	Да		
X	Нет		

Контрольные вопросы для письменной работы:

1. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
2. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
3. На какие группы делятся пищевые отравления, краткая характеристика?

Тема 1. 3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве

Контрольные вопросы для письменной работы:

1. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
2. Санитарные требования к инвентарю предприятий питания.
3. Влияние условий внешней среды на микробы.

Тема 1.4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

Вопросы для устного ответа:

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю.
3. Санитарные требования к планировке и устройству помещений.

Тема 1.5. Правила личной гигиены работников пищевых производств.

Вопросы для устного ответа:

1. Что такое личная гигиена?
2. Определение личной гигиены работников общепита и её требования?
3. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?

Тема 1.6. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения

Вопросы для устного ответа:

1. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.
2. Характеристика дезинфицирующих средств, использование.
3. Приготовление и использование 10% осветленного раствора хлорной извести.

Тема 1.7. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Контрольные вопросы для письменной работы:

1. Что такое дезинсекция, методы дезинсекции?

2. Что такое дезинфекция, методы дезинфекции?
3. Что такое дератизация, методы дератизации?

Письменная контрольная работа**1 вариант****1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов:**

- а) микробиология
- б) физиология.
- в) микроорганизмы.

2. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы:

- а) да
- б) нет

3. Состав микробов:

- а) мышечная, костная, соединительная ткань
- б) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты

4. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов:

- а) температура, влажность, свет, питательная среда
- б) жиры, углеводы, минеральные вещества, вода

5. Что необходимо делать, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса:

- а) сразу же перерабатывать все мясо
- б) строго соблюдать условия и сроки хранения

6. Какие молочные продукты лучше хранятся:

- а) молоко
- б) кисломолочные товары
- в) сгущенное молоко

7. Инфекционные болезни это - ...

- а) больной человек
- б) группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами

8. Острые кишечные инфекции это -:

- а) возбудители кишечных инфекций
- б) заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме

9. Пищевые инфекционные заболевания:

- а) зоонозы
- б) пищевые отравления

10. Микотоксикозы это - :

- а) кишечные инфекции
- б) пищевые отравления
- в) глисты, в развитии которых человек является «основным хозяином»

11. Почему в складских помещениях предусмотрено искусственное освещение:

- а) потому что это дешевле
- б) предусмотрено санитарными правилами
- в) при хранении сырья при естественном освещении, ухудшается качество продуктов

12. Комплекс мер по уничтожению насекомых:

- а) дератизация
- б) дезинфекция
- в) дезинсекция

13. Что изучает морфология микроорганизмов? _____**14. Какие факторы внешней среды относятся к физическим? _____****2 вариант****1. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.**

- а) вирусы

б) микробы

в) бактерии

2. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы:

а) бактерии

б) вирусы

в) дрожжи

3. Питание микробов:

а) белками, жирами, углеводами, минеральными веществами

б) питательной средой

4. Продукты портятся быстрее, которые хранятся при влажности:

а) высокой

б) низкой

5. Биологический бомбаж это -:

а) вспученная банка консервов из-за нарушения режима стерилизации

б) вспученная банка консервов из-за нарушения режима и срока хранения

6. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания:

а) гусиные

б) куриные

в) утиные

7. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни:

а) инкубационный период

б) болезнетворный период

в) заразный период

8. «Болезни грязных рук» это-:

а) плохо моются руки

б) на руках появляются гнойнички и другие «болячки»

в) возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил

9. Пищевые отравления это -:

а) острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы

б) возбудители кишечных инфекций

в) возникают в основном от употребления зараженных продуктов из зерна и зернобобовых культур

10. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования:

а) холодный цех относится к специализированным цехам

б) выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке

в) выпускаемая продукция плохо хранится

11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде:

а) дератизация

б) дезинфекция

в) дезинсекция

12. Комплекс мер по уничтожению грызунов:

а) дератизация

б) дезинфекция

в) дезинсекция

13. Что изучает физиология

микроорганизмов? _____

14. Что такое обмен веществ?

Критерии оценивания письменной работы

1. Оценка «5» ставится если студент обнаруживает усвоение всего материала, выделяет главные положения в изученном материале, не допускает ошибок, письменную работу выполняет уверенно и аккуратно.
2. Оценка «4» ставится, если студент знает весь изученный материал, в письменной работе делает незначительные неточности.
3. Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает усвоение основного материала, но допускает ошибки в письменной работе.
4. Оценка «2» ставится, если студент не усвоил большую часть материала и в письменной работе допускает грубые ошибки

Критерии оценивания тестовых заданий:

1. 100% - 90% – «5»
2. 90% - 75% – «4»
3. 75% - 51% – «3»
4. 50% и менее – «2»

Критерии оценивания устного опроса:

1. Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.
2. **Оценка «отлично»** ставится, если студент полно излагает материал (отвечает на вопрос), дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.
3. **Оценка «хорошо»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.
4. **Оценка «удовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.
5. **Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.
6. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вариант 3**1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов:**

- а) микробиология
- б) физиологи.
- в) микроорганизмы.

2. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.

- а) вирусы
- б) микробы

3. Бактерии**3. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы:**

- а) да
- б) нет

4. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы:

- а) бактерии
- б) вирусы
- в) дрожжи

5. Состав микробов:

- а) мышечная, костная, соединительная ткань
- б) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты

6. Питание микробов:

- а) белками, жирами, углеводами, минеральными веществами
- б) питательной средой

7. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов:

- а) температура, влажность, свет, питательная среда
- б) жиры, углеводы, минеральные вещества, вода

8. Продукты портятся быстрее, которые хранятся при влажности:

- а) высокой
- б) низкой

9. Что необходимо делать, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса:

- а) сразу же перерабатывать все мясо
- б) строго соблюдать условия и сроки хранения

10. Биологический бомбаж это -:

- а) вспученная банка консервов из-за нарушения режима стерилизации
- б) вспученная банка консервов из-за нарушения режима и срока хранения

11. Какие молочные продукты лучше хранятся:

- а) молоко
- б) кисломолочные товары
- в) сгущенное молоко

12. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания:

- а) гусиные
- б) куриные
- в) утиные

13. Инфекционные болезни это - ...

- а) больной человек
- б) группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами

14. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни:

- а) инкубационный период
- б) болезнетворный период
- в) заразный период

15. Острые кишечные инфекции это -:

- а) возбудители кишечных инфекций
- б) заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме

16. «Болезни грязных рук» это-:

- а) плохо моются руки
- б) на руках появляются гнойнички и другие «болячки»
- в) возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил

17. Пищевые инфекционные заболевания:

- а) зоонозы
- б) пищевые отравления

18. Пищевые отравления это -:

- а) острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы
- б) возбудители кишечных инфекций
- в) возникают в основном от употребления зараженных продуктов из зерна и зернобобовых культур

19. Микотоксикозы это - :

- а) кишечные инфекции
- б) пищевые отравления
- в) глисты, в развитии которых человек является «основным хозяином»

20. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования:

- а) холодный цех относится к специализированным цехам
- б) выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке
- в) выпускаемая продукция плохо хранится

21. Почему в складских помещениях предусмотрено искусственное освещение:

- а) потому что это дешевле
- б) предусмотрено санитарными правилами
- в) при хранении сырья при естественном освещении, ухудшается качество продуктов

22. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде:

- а) дератизация
- б) дезинфекция
- в) дезинсекция

23. 0,2% раствор хлорной извести используют для:

- а) обработки унитазов, раковин, умывальников
- б) обработки контейнеров для пищевых отходов
- в) для дезинфекции столовой посуды, рук

24. Комплекс мер по уничтожению грызунов:

- а) дератизация
- б) дезинфекция
- в) дезинсекция

25. Комплекс мер по уничтожению насекомых:

- а) дератизация
- б) дезинфекция
- в) дезинсекция

3.2. Критерии оценивания заданий

- 100% - 90% – «5»
- 90% - 75% – «4»
- 75% - 51% – «3»
- 50% и менее – «2»