

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по оценке освоения итоговых образовательных результатов

МДК 01.01 Методика профессионального обучения

(технология продукции общественного питания)

программы подготовки специалистов среднего звена

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
Председатель ПЦК
Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
1 Зам.директора по МКиИР:
О.С. Макарова

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Сумнительнова Л.С.

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Москаева
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2.ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	5
2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	8
2.3 ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ	10
3.ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ	11
3.1 ИСТРУМЕНТАЛИЙ ПРОВЕРКИ К ЭКЗАМЕНУ	11
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ	20

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов **МДК 01.01. Методика профессионального обучения (технология продукции общественного питания)** в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.10.14 г. рег. № 1386, рабочая программа ПМ 01 Организация учебно-производственного процесса, Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

Формой проведения оценочной процедуры является экзамен. Экзамен проводится по билетам, включающим тестирование и практические задания.

Обучающийся, завершивший обучение по МДК 01.01, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Предметы оценивания

В результате освоения МДК 01.01. Методика профессионального обучения (технология продукции общественного питания) обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями, способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

Умения	
У 1	Уметь планировать учебно-производственный процесс, подбирать учебно-производственные задания, составлять перечень учебных работ.
У 2	Уметь взаимодействовать с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса.
У 3	Уметь использовать различные формы и методы организации учебно-производственного процесса.
У 4	Уметь нормировать и организовывать производственные и учебно-производственные работы.
У 5	Уметь находить пути применения инновационно-образовательных технологий.
У 6	Уметь осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся, качество продукции, изготавливаемой обучающимися.
У 7	Уметь оформлять документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс.
Знания	
З 1	Знать теоретические основы и методику профессионального обучения (по отраслям).
З 2	Знать нормативно-правовые и методические основы взаимодействия с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса.
З 3	Знать цели, задачи, функции, содержание, формы и методы профессионального обучения (по отраслям).
З 4	Знать особенности планирования занятий по профессиональному обучению в зависимости от их целей и задач, места проведения, осваиваемой профессии рабочих (служащих).
З 5	Знать структуру и содержание учебных программ начального профессионального образования и профессиональной подготовки, цели и особенности освоения профессий рабочих (служащих) при обучении по программам среднего профессионального образования.
З 6	Знать особенности построения целей, планов, программ, стимулов и критериев оценки инновационно - образовательной деятельности.
З 7	Знать виды документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс, требования к ее оформлению.
З 8	Знать требования к содержанию и организации контроля результатов профессионального обучения.
З 9	Знать нормативно-правовые и организационные основы охраны труда в организациях отрасли.

ПК профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия.

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования и др.

ПК1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях.

ПК1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве.

ПК1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся.

ПК1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся.

ПК1.7. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся.

ПК1.8. Организовывать образовательный процесс с применением инновационных педагогических технологий.

ПК1.9. Применять разнообразные способы оценки и поощрения разработчиков образовательных нововведений, преодоления сопротивления инновациям.

ОК общие компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.2 Результаты освоения МДК, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов
МДК 01.01. Методика профессионального обучения (технология продукции общественного питания)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
Умения	
У1. Уметь планировать учебно-производственный процесс, подбирать учебно-производственные задания, составлять перечень учебных работ.	Подбор учебно – производственных заданий, составление таблиц перечня учебных работ, перспективных планов.
У2. Уметь взаимодействовать с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса.	Составление договоров с организациями.
У3. Уметь использовать различные формы и методы организации учебно-производственного процесса.	Определение форм и методов организации учебно-производственного процесса в операционный период.
У4. Уметь нормировать и организовывать производственные и учебно-производственные работы.	Составление планов урока.
У5. Уметь находить пути применения инновационно-образовательных технологий.	Разработка и составление планов урока с применением инновационных методов.
У6. Уметь осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся, качество продукции, изготавливаемой обучающимися.	Решение задач. Составление критериев оценивания результатов деятельности учащихся.
У7. Уметь оформлять документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс.	Составление отчетов, заполнение журналов.
Знания	
З1 Знать методику расчета выхода продукции.	Тестирование
З 2 Знать правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	
З 3 Знать нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.	

3 4 Знать основные приемы организации работы исполнителей.	
3 5 Знать способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/членами команды.	

2.3 Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1.Подбор учебно – производственных заданий, составление таблиц перечня учебных работ, перспективных планов.	Оценка продукта деятельности
2.Составление договоров с организациями.	Оценка продукта деятельности
3.Определение форм и методов организации учебно-производственного процесса в операционный период.	Оценка продукта деятельности
4.Составление планов урока.	Оценка продукта деятельности
5.Разработка и составление планов урока с применением инновационных методов.	Оценка продукта деятельности
5.Решение задач. Составление критериев оценивания результатов деятельности учащихся.	Оценка продукта деятельности
7.Составление отчетов, заполнение журналов.	Оценка продукта деятельности
8. Проведение тестирования	Оценка результатов решения теста

3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ

3.1. Инструментарий проверки к экзамену

Инструментарий проверки содержит:

- Тестирование, охватывающих курс **МДК 01.01 Методика профессионального обучения (технология продукции общественного питания)** и позволяющих определить уровень сформированности знаниевых результатов.
- Перечень практических заданий, позволяющих определить уровень сформированности умений и, в случае необходимости, отражающих направленность на формирование ПК.

Тестирование:

Тестовых заданий

Вариант – 1

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)		Эталон ответа				
<p>Инструкция по выполнению задания № 1- 4: соответствие Содержание столбца 1сСодержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получаете последовательность букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Варианты ответов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-Б, 2-В, 3- Г</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Варианты ответов	1	1-Б, 2-В, 3- Г	
№ задания	Варианты ответов						
1	1-Б, 2-В, 3- Г						
1.	<p>Установить соответствие между её чертами. Столбец 1</p> <p>1) Планирование. 2) Подготовка. 3) Контроль.</p>	<p>функциями трудовой деятельности и Столбец 2</p> <p>А) Проверка, оценка технологического процесса; Б) Ознакомление с заданием, определение последовательности выполнения; В) Подбор сырья, инструментов, инвентаря для выполнения трудового процесса; Г) Организация рабочего места, уборка .</p>	<p>1 – Б 2 – В 3 – А</p>				
2.	<p>Установить соответствие между Столбец 1</p> <p>1) Профессия. 2) Мастерство.</p>	<p>трудовой деятельностью и её чертами. Столбец 2</p> <p>А) Степень подготовленности человека к выполнению определенных видов работ. Б) Постоянная трудовая деятельность человека требует комплекс знаний.</p>	<p>1 – В 2 - Г 3 - Б</p>				

	3) Квалификация.	В) Вид трудовой деятельности, охватывает узкий круг трудовой работы. Г) Высший уровень выполнения работ, которые характеризуются определенным качеством труда.	
3.	Установить соответствие между Столбец 1 1) Знания. 2) Умения. 3) Навыки.	содержанием обучения и его чертами. Столбец 2 А) Действия доведённые до автоматизма, в результате много-кратного выполнения. Б) Представления, суждения об окружающем мире. В) Знания в действии. Г) Готовность к практической деятельности.	1 – Б 2 – В 3 – А
4.	Установить соответствие между чертами. Столбец 1 1) Учебный план. 2) Рабочая программа. 3) Перспективно – тематический план.	планирующей документацией и её Столбец 2 А) Документ, который содержит перечень изучаемых дисциплин. Б) Документ, который содержит перечень изучаемых тем. В) Документ, где указана последовательность изучения тем. Г) Документ, где описывается последовательность приготовления блюд.	1 – А 2 – В 3 – Б
Инструкция по выполнению заданий № 5 – 18: Выберите цифру соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов.			
5.	Функция обучения, которая способствует формированию профессиональных умений, навыков: А) воспитывающая. Б) развивающая. В) учебная. Г) активизирующая.		В
6.	Урок профессионального обучения это: А) система взаимодействия мастера и классного руководителя. Б) система организации учебно – воспитательной деятельности мастера в единстве с учебно – познавательной деятельности учащихся. В) система взаимодействия учащихся. Г) система взаимодействия преподавателя и родителей.		Б
7.	Элемент урока, на котором осуществляется организация и руководство деятельностью учащихся: А) организационный момент. Б) текущий инструктаж. В) вводный инструктаж. Г) заключительный инструктаж.		Б
8.	Методы обучения это: А) пути исследования. Б) сбор информации для принятия решений.		Г

	В) способ деятельности направленный на достижение целей. Г) способы взаимодействия мастера и учащихся.	
9	Метод инструктирования относится к группе: А) наглядных методов. Б) практических методов. В) словесных методов. Г) проблемных методов.	В
10.	Объяснение – это метод: А) логическое изложение материала по строго продуманному плану. Б) вопросно – ответный метод. В) изложение материала в форме рассуждений, доказательства. Г) совокупность методов обучения.	В
11.	Планирование – это: А) пути достижения целей и задач обучения. Б) пути исследования. В) сбор информации. Г) взаимодействие всех структурных подразделений	Г
12.	Перечень учебно – производственных работ составляется на основании: А) плана урока. Б) учебного плана. В) перспективно - тематического плана. Г) программы специальных дисциплин.	В
13.	Рабочее место учащегося предназначено для: А) организации профессионального обучения. Б) хранения инструментов, инвентаря. В) выполнения учебно – производственных работ. Г) планирования выполнения работ.	В
14.	Завершающим этапом подготовки мастера к занятиям является: А) подготовка к теме учебной программы. Б) подготовка к учебному году. В) подготовка к уроку. Г заключение договора с предприятием, где будет организована производственная практика.	В
15.	Продолжительность проведения вводного инструктажа: А) от 1 часа до 2 часов. Б) от 20 минут до 1,5 часов. В) 2,5 часа. Г). 3 часа.	Б
16.	Вид ежедневного учёта: А) периодический. Б) вводный. В) текущий.. Г) итоговый.	В
17.	Оценка «4» ставится учащимся: А) знает и умеет, правильно выполняет производственные работы. Б) знает, выполняет производственные работы, но допускает ошибки. В) допускает грубые ошибки. Г) допускает незначительные ошибки, которые сам может устранить, после замечания мастера.	Г
18.	Методическая комиссия это: А) постоянно действующий коллективный орган, на котором рассматриваются самые разные вопросы обучения.	Б

	Б) организационное объединение преподавателей и мастеров. В) методические совещания. Г) школы передачи опыта.	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Блок Б

№	Задание (вопрос)	Эталоны ответов
Инструкция по выполнению заданий 19 – 25: в соответствующую строку бланков ответов запишите краткий ответ на вопрос; окончание предложения или пропущенное слово.		
19.	Квалификация - ... подготовленности человека к выполнению определённых видов работ.	степень
20.	К какой форме обучения относится дополнительные занятия?	неурочной
21.	Что является источником информации практических методов?	упражнение
22.	Педагогический стиль общения - поведения мастера по отношению к учащимся.	манера
23.	Вводный инструктаж – структурный элемент ...	урока
24.	Урок - ... организации учебного процесса.	система
25.	Цель выпускных квалификационных экзаменов – присвоить	разряд

Вариант - 2

Блок А

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
Инструкция по выполнению задания № 1- 4: соответствие Содержание столбца 1сСодержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1.В результате выполнения Вы получаете последовательность букв. Например:						
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Варианты ответов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-Б, 2- В, 3- А</td> </tr> </tbody> </table>	№ задания	Варианты ответов	1	1-Б, 2- В, 3- А	
№ задания	Варианты ответов					
1	1-Б, 2- В, 3- А					
1.	<p>Установить соответствие между Столбец 1</p> <p>А) Вводный период.</p> <p>Б) Операционный период.</p> <p>В) Комплексный период.</p>	<p>периодами обучения и его чертами.</p> <p>Столбец 2</p> <p>А) Закрепление и совершенствование ранее полученных знаний.</p> <p>Б) Знакомство учащихся с учебной мастерской, учебным процессом.</p> <p>В) Формирование первоначальных, профессиональных умений.</p> <p>Г) Проведение выпускных квалификационных экзаменов.</p>	<p>1 – Б</p> <p>2 – В</p> <p>3 – А</p>			
2.	<p>Установить соответствие между Столбец 1</p> <p>А) Учебная функция.</p> <p>Б) Воспитывающая функция.</p> <p>В) Развивающая функция.</p>	<p>функциями обучения и их чертами.</p> <p>Столбец 2</p> <p>А) Способствует развитие личности, памяти.</p> <p>Б) Способствует формированию профессиональных умений, навыков.</p> <p>В) Формирует либо положительные, либо отрицательные качества у</p>	<p>1- В</p> <p>2 - Г</p> <p>3 - А</p>			

		учащихся. Г) Интерес к профессии.	
3.	Установить соответствие между Столбец 1 А) Планирование. Б0 Подготовка В) Контроль.	трудовыми функциями и её чертами. Столбец 2 А) Ознакомление с заданием, планирование выполнения работ; Б) Определение качества ведения технологического процесса; В) Подбор сырья, инструментов, инвентаря; Г) Подготовка, уборка рабочего места.	1 – А 2 – В 3 – Б
4.	Установить соответствие между чертами. Столбец 1 А) Программа специальных дисциплин. Б) Учебный план. В) Сводно – тематический план.	планирующими документами и их Столбец 2 А) Документ, который содержит перечень изучаемых дисциплин. Б) Документ, который содержит перечень тем по изучаемой дисциплине; В) Документ, где указана последовательность изучения тем; Г) Документ, где описывается последовательность приготовления блюда.	1 – Б 2 – А 3 – В
Инструкция по выполнению заданий № 5 – 18: Выберите цифру соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов.			
5.	Период обучения, в котором совершенствуются, формируются профессиональные умения, навыки: А) вводный. Б) операционный. В) комплексный. Г) заключительный.		В
6.	Урочная форма обучения это: А) работа с печатным тестом. Б) дополнительные занятия. В) урок в учебной мастерской. Г) проведение экскурсии.		В
7.	На каком элементе урока осуществляется подготовка учащихся к сознательному и активному выполнению работ: А) осуществляется подготовка организационный момент. Б) текущий инструктаж. В) вводный инструктаж. Г) заключительный инструктаж.		В
8.	Форма организации труда учащихся, предполагающая совместную деятельность учащихся: А) фронтальная. Б) бригадная. В) индивидуальная. Г) групповая.		Г

9	В какой группе методов основу составляют упражнения: А) наглядных методов. Б) практических методов. В) словесных методов. Г) проблемных методов.	Б
10.	Рассказ – это метод: А) логическое изложение материала по строго продуманному плану. Б) объяснение, показ трудовых приёмов. В) изложение материала в форме рассуждений, доказательств. Г) совокупность методов обучения	А
11.	Перспективно - тематический план составляется на основании: А) учебного плана. Б) учебной программы. В) квалификационной характеристики. Г) перечня учебно – производственных работ.	Г
12.	Рабочее место мастера предназначено для: А) организации профессионального обучения. Б) хранения инструментов, инвентаря. В) самостоятельной деятельности учащихся. Г) планирования выполнения работ.	А
13.	Личная подготовка мастера к учебному году включает: А) изучение графика учебного процесса, расписания занятий. квалификационной характеристики. Б) подготовка рабочего места мастера. В) подготовка рабочих мест учащихся. Г) планирования выполнения работ.	А
14.	Цель проведения квалификационных экзаменов – определение: А) путей достижения целей обучения. Б) уровня теоретической подготовки учащихся. В) уровня профессиональной подготовки учащихся. Г) уровня знаний учащихся.	В
15.	Продолжительность проведения урока профессионального обучения: А) от 1 часа до 2 часов. Б) от 20 минут до 1,5 часов. В) 6 часов. Г) 3 часа.	В
16.	Вид учёта при ведении квалификационных работ: А) периодический. Б) вводный. В) текущий. Г) итоговый.	Г
17.	Оценка «5» ставится учащимся: А) знает и умеет, правильно выполняет производственные работы. Б) знает, выполняет производственные работы, но допускает ошибки. В) допускает грубые ошибки. Г) допускает незначительные ошибки, которые сам может устранить, после замечания мастера.	А
18.	Методическая работа мастера это: А) постоянно действующая коллективная форма. Б) организационное объединение преподавателей и мастеров. В) самостоятельная работа мастера. Г) работа мастера и учащихся.	В

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталоны ответов
Инструкция по выполнению заданий 19 – 25: в соответствующую строку бланков ответов запишите краткий ответ на вопрос; окончание предложения или пропущенное слово.		
19.	Трудовая деятельность человека - ... трудовых действий, при помощи которых он воздействует на предмет труда.	совокупность
20.	К какой форме обучения относится урок?	урочной
21.	Словесный метод при помощи которого осуществляется изложение материала с рассуждениями и доказательством.	объяснение
22.	В какой части урока подводится итог работы группы?	заключительной
23.	План урока - ..., в котором отражается деятельность мастера и деятельность учащихся.	документ
24.	Вид контроля, который осуществляется ежедневно.	текущий
25.	Текущий инструктаж – структурный элемент ...	урока

Система кодификации

№	Дидактические единицы согласно ГОС СПО	Номер варианта	
		1	2
		Номера вопросов	
1	Общая характеристика процесса профессионального обучения.	1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 13, 15, 19, 20, 21, 25.	1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 15, 19, 20, 21, 25.
2	Подготовка мастера к занятиям.	4, 7, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 22, 23, 24.	4, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 22, 23, 24.

Эталон ответов

Ф.И.О обучающегося _____		
Вариант № 1		
1. 1 - Б 2 - В 3 - А	2. 1 - В 2 - Г 3 - Б	
3. 1 - В 2 - Г 3 - Б	4.1—А 2 - В 3 - Б	
5. В	6. Б	7. Б
8. Г	9. В	10. В
11. Г	12. В	13. В
14. В	15. Б	16. В
17. Г	18. Б	
19 - степень	20 - неурочная	
21- упражнение	22 - манера	
23 - урок	24 - система	
25 - разряд		
Набрано баллов: 25 баллов		

Ф.И.О обучающегося _____		
Вариант № 2		
1. 1 – Б 2 – В 3 - А	2. 1 – В 2 – Г 3 - А	
3. 1 – А 2 – В 3 - Б	4. 1 – Б 2 – А 3 - в	
5 - В	6 - В	7 - В
8 - Г	9 - Б	10 - А
11 - Г	12 - А	13 - А
14 - В	15 - В	16 - Г
17 - А	18 - В	
19 – совокупность	20 - урочной	
21 - объяснение	22 – заключительной	
23 - документ	24– текущий	
25 - урока		
Набрано баллов: 25 баллов		

Перечень практических заданий:

Практическое задание 1

1. Составить план занятия практического (производственного) обучения по профессиональному модулю с применением инновационных методов обучения как условие формирования профессиональных компетенций обучающихся.
2. Подведите итоги работы за 2 семестр 2 курса. По учебному плану программа практики должна быть выполнена в объёме - 360 часов, фактическое выполнение составило - 348 часов. Количество обучающихся в подгруппе 16 человек, 2 семестр закончили на «5»- 1 чел., «4»-12 чел., «3»- 2чел, «2» - 1 чел. Определите % выполнения программы, % успеваемости, % качества знаний и средний балл.

Практическое задание 2

1. Составить план занятия практического (производственного) обучения по профессиональному модулю с применением технологии проблемного обучения как условие формирования профессиональных компетенций обучающихся.
2. Подведите итоги работы за 2 семестр 1 курса. По учебному плану на 2 семестр отведено 204 часа, фактическое выполнение 204 часа. Количество обучающихся в группе -20 человек, пропуски за этот период составили 360

часов. Найдите % посещаемости и % выполнения учебного плана и программы.

Практическое задание 3

1. Составить план занятия практического (производственного) обучения по профессиональному модулю с применением интерактивных методов обучения как условие формирования профессиональных компетенций обучающихся.

2. Подведите итоги работы за 2 семестр 1 курса. По плану программа должна быть выполнена в объёме – 102 часов, фактическое выполнение составило – 96 часов. Количество обучающихся в подгруппе 16 человек, пропуски составили 126 часов, семестр закончили на «5»- 7 чел., «4»- 7 чел., «3»- 2 чел., «2»- нет. Определите % выполнения программы, % качества знаний, средний балл, % посещаемости, % успеваемости.

Практическое задание 4

1. Составить план занятия практического (производственного) обучения по профессиональному модулю нетрадиционной формы обучения как условие формирования профессиональных компетенций обучающихся.

2. Квалификационную работу из 20 обучающихся выполнили на «5»- 5 чел., «4» - 13 чел., «3» - 2 чел., «2» - нет. Определите % успеваемости, % качества знаний, средний балл.

Практическое задание 5

1. Составить план занятия практического (производственного) обучения по профессиональному модулю как условие формирования профессиональных компетенций обучающихся.

2. Подведите итоги работы за 2 семестр 3 курса. По плану программа должна быть выполнена в объёме - 360 часов, фактическое выполнение составило - 354 часов. Из 16 обучающихся закончили семестр на «5» - 6 чел., «4» - 5 чел., «3» - 2 чел., «2» - 3 чел. Пропуски составили 180 часов.

Определите % выполнения программы, % качества знаний, средний балл, % посещаемости, % успеваемости.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕУЛЬТАТОВ

При оценивании ответов используются следующие критерии:

«Отлично» – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, владение понятийным аппаратом за умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление.

«Хорошо» – если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности.

«Удовлетворительно» – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

«Неудовлетворительно» – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач; за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать.