

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сосногорский технологический техникум»

Утверждаю  
Директор ГПОУ «СТТ»  
\_\_\_\_\_ Ушакова И.В.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

образовательной программы среднего профессионального образования по  
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Сосногорск, 2021 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров  
образовательной программы среднего профессионального образования по  
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сосногорский технологический техникум».

**Разработчики:**

**Терёшина Анна Сергеевна**, преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшей квалификационной категории;

**Чубок Людмила Ивановна**, преподаватель дисциплин профессионального цикла, первой квалификационной категории.

**Аннотация**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе требований:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 октября 2012 г. № 273 (с изм.) – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020 г.);
- Учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии профессионального цикла ГПОУ «Сосногорского технологического техникума». Протокол № 01 от 31 августа 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ .....</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы.....	4
1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....	4
1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.....	4
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>9</b>
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	9
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	10
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2 Информационное обеспечение обучения.....	13
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров входит в общепрофессиональный цикл.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Учебная дисциплина ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров способствует формированию следующих **профессиональных и общих компетенций**:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы (действия)	Умение	Знание
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов</p>

	<p>информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>поиска информации.</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельность.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантность в рабочем коллективе.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимать значимость своей профессии.</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p>	<p>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 объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>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.</p>
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p>

<p>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>		<p>регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.          Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.          Распознавать недоброкачественные продукты.          Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.          Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.          Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.          Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов.</p>
----------------------------------	--	--	--



## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>68</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>68</b>
в том числе:	
<i>теоретическое обучение (лекции):</i>	<i>34</i>
<i>практические занятия:</i>	<i>32</i>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)</b>	<b>0</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	<i>2</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	Классификация продовольственных товаров.	1	
	Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	
	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	1	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	3
Работа с нормативной документацией (ГОСТ, ОСТ, ТУ, Сертификат).	2		
<b>Тема 2.</b> Овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.	2	
	Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1	
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	3
	Работа с нормативной документацией (ГОСТ Р51809-2001, ГОСТ Р51811-2001).	2	
Оценка качества овощей и плодов органолептическим методом.	2		
<b>Тема 3.</b> Зерно и продукты его переработки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	Кулинарное назначение зерновых товаров, использование в кулинарии.	1	
	Условия и сроки хранения зерновых товаров.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	3
	Оценка качества круп, муки, макаронных изделий по образцам органолептическим методом.	2	
Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий по образцам.	1		
<b>Тема 4.</b> Молоко и молочные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству молока и молочных продуктов.	2	
	Кулинарное назначение молочных товаров.	1	
	Условия и сроки хранения молочных товаров.	1	
<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	3	

	Оценка качества молока, молочных продуктов по образцам органолептическим методом.	2	
Тема 5. Рыба и рыбные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.	2	
	Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	1	
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	3
	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
	Оценка качества рыбных консервов по образцам органолептическим методом.	1	
	Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
Тема 6. Мясо и мясопродукты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству,	3	
	Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов, использование.	2	
	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.	1	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Оформление таблицы показателей качества мясопродуктов.	3	
	Схема разуба говядины, свинины по анатомическим границам.	3	
Тема 7. Яйца и яйцепродукты Пищевые жиры	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству, кулинарное назначение яиц и яичных продуктов.	1	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.	1	
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.	1	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Оформление таблицы использования яиц в кулинарии.	2	
	Оформление таблицы различий масла животного и маргарина по сырью, химическому составу, пищевой ценности, использованию в питании.	2	
Тема 8. Кондитерские товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.	2	
	Условия и сроки хранения.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	3
Оценка качества повидла, джема, конфитюра по образцам органолептическим методом.	2		

	Оформление таблицы использования фруктово-ягодных кондитерских в кулинарии.	2	3
<b>Тема 9.</b> Вкусовые товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	2
	Ассортимент, характеристика, значение в питании, требования к качеству вкусовых товаров.	2	
	Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	3
	Оформление таблицы различий чая черного и зеленого по способу обработки, химическому составу, пищевой ценности, настою.	2	
	Оформление таблицы свойств кофе в зависимости от способов обработки.	1	
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет.	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет Кулинарного и кондитерского производства.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Технические средства обучения (кабинет 22):**

- персональный компьютер;
- ноутбуки;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., с. цв. ил.

#### **Дополнительные источники:**

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с.
2. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
3. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>– методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75 % правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75 % правильных ответов.</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b></p>
<b>Умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>– оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита практических занятий;</li> <li>– оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><i>- оценка демонстрируемых</i></p>

<p>факторами (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>– осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	<p><i>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки.</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</i></p>	<p><i>умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><i>- оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</i></p>
--	---	--

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 84	4	хорошо
60 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

На этапе текущего контроля по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.