МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____ В.В. Пойдонова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____ С.Н.Сахаровский
«31» 08 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины «Этика и этикет в общественном питании»
по специальности **19.02.10** «**Технология продукции общественного питания**»
(квалификация техник - технолог)

Улан-Удэ
2016

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Рабочая программа дисциплины (РПД) «Этика и этикет в общественном питании» разработан на кафедре «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУ на основании основной образовательной программы ООП, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Составители:

_____ Дамнянова Н.Ж.

Рабочая программа рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания».

Протокол от «31» 08 2016 г.№ _____

Зав. кафедрой « ТПОП» _____
И.В. Хамаганова

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
«Этика и этикет в общественном питании»
по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания

1. ***Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе***

Учебная дисциплина (Этика и этикет в общественном питании) входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл, реализуется на 3-м году обучения (6 семестр). Освоение данного курса предполагает его связь с предшествующими дисциплинами:

- в цикле гуманитарных и социально – экономических дисциплин: «История», «Основы философии», «Русский язык и культура речи»;
- в цикле профессиональных дисциплин: «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Кухня народов мира».

Дисциплина «Этика и этикет в общественном питании» относиться к общему гуманитарному и социально – экономическому циклу, для изучения которой необходимы знания предшествующих дисциплин п.3.

2. ***Цели и задачи изучения дисциплины***

Цель дисциплины– формирование у студентовнеобходимых теоретических знаний об эстетике архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, эстетике рекламы, эстетике и этике поведения за столом и при обслуживании посетителей; изучить сервировку стола и технику подачи блюд и напитков, эстетику оформления блюд.

Задачами дисциплины являются:

- эстетические требования к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания;
- основные требования к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом;
- эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью;
- правила и технику подачи блюд;
- требования к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания;
- правила приема и обслуживания иностранных туристов.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; (ФГОС СПО от 22 апреля 2014 г. N 384).

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	*90*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*60*
в том числе:	
практические занятия	*30*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*30*
в том числе:	
Промежуточная аттестация	*ДЗ*

Содержание дисциплинысостоит из разделов:

1. Соотношение понятий «этика» и «этикет».
2. Этика в общественном питании. Профессиональная этика. Этика делового общения.
3. Этикет в общественном питании. Виды этикета. Культура обслуживания и правила этикета (персонала и гостей). Показатели культуры обслуживания.

4. Эстетика в общественном питании (архитектурное решение, интерьер, подача блюд)
5. Специальные формы обслуживания.
6. Особенности этикета в различных странах.

4. Список авторов учебно-методического комплекса.

Дамнянова Н.Ж., ст.препод. кафедры «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУ

Содержание

1	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	6
2	Структура и содержание профессионального модуля	9
3	Самостоятельная работа обучающихся	13
4	Учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля	14
5	Материально-техническое обеспечение профессионального модуля	15
6	Форма и методика проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭТИКА И ЭТИКЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО технического профиля **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Дисциплина ОГСЭ.05 «Этика и этикет в общественном питании» входит в гуманитарный и социально- экономический цикл подготовки.

Дисциплина «Этика и этикет в общественном питании» относится к вариативной части общего гуманитарного и социально - экономического цикла. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 3-м (в 6 семестре). Общая трудоёмкость освоения составляет 90 часов.

Содержание дисциплины состоит из четырех разделов: Основные понятия; этика в общественном питании; этикет в общественном питании; эстетика в общественном питании.

Знания, полученные при изучении дисциплины «Этика и этикет в общественном питании» необходимы для организации обслуживания, с позиции современных представлений о культуре взаимоотношений.

Основные методы и технологии обучения, применяемые при преподавании данной дисциплины, обеспечивают формирование у студентов общекультурных и профессиональных комплектующих.

Компетенции, сформированные в результате освоения содержания дисциплины «Этика и этикет в общественном питании», необходимы для освоения дисциплины учебного плана - «Моделирование производственной деятельности на предприятиях общественного питания», и для выполнения ВКР.

1.3. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины– формирование у студентовнеобходимых теоретических знаний об эстетике архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, эстетике рекламы, этикету и этике поведения за столом и при обслуживании посетителей; изучить сервировку стола и технику подачи блюд и напитков, эстетику оформления блюд.

Задачами дисциплины являются:

- эстетические требования к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания;
- основные требования к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом;
- эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью;
- правила и технику подачи блюд;
- требования к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания;
- правила приема и обслуживания иностранных туристов.

Дисциплина «Этика и этикет в общественном питании» не является обязательной частью ФГОС СПО и относится к дисциплинам, определяемым учебным заведением.

Требования к предметным результатам освоения дисциплины «Этика и этикет в общественном питании» должны включать:

1. Сформированность представлений об этике и этикету как части мировой культуры и о месте правилах этикета в современном обществе;

2. Сформированность представлений о правилах этикета в общественном питании;
3. Сформированность представлений об эстетике архитектуры, интерьера.
4. Владение стандартными навыками сервировки стола; умение сервировать стол в соответствии с заданными обстоятельствами и соответственно случаю;
5. Участие в разработке концепции развития предприятия с учетом тенденции потребительского рынка;
6. Выявление недостатков процесса обслуживания и определить способы повышения качества обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства.
7. Осуществление поиска, а также выбора и использования новой информации в области развития предприятий питания с учетом тенденции потребительского рынка;
8. Стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умение критически оценивать свои достоинства и недостатки.

В результате освоения профессионального модуля ПМ 01«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате совместной (с преподавателем) и индивидуальной (самостоятельной) деятельности в процессе изучения учебной дисциплины «Этика и этикет в общественном питании» студент будет

на уровне воспроизведения:

- Рассказывает правила различных видов этикета;
- Объясняет правила поведения персонала в различных ситуациях;
- Акцентирует внимание на возможные причины возникновения нестандартных ситуаций;
- Анализирует возникающие нестандартные (конфликтные) ситуации;
- Разрабатывает эстетическую концепцию предприятия общественного питания;

на уровне применения:

- Применяет правила этикета, этики применяемые на предприятии общественного питания;
- Подбирает элементы аксессуарного сервиса и рекламы, фирменной одежды, предприятий общественного питания с учетом его концепции;
- Определяет правильность решения устранения нестандартных (конфликтных) ситуаций;
- Применяет формы и методы обслуживания, принятые на предприятии общественного питания
- Инструктирует персонал, проводит тренинги по общению в коллективе и с гостями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕДИСЦИПЛИНЫ

2.1*Распределение учебного времени дисциплины*

Содержание раздела выполнено в виде выписки из УП. В таблице 1 представлена информация по каждой форме обучения о распределении общей трудоемкости обучения в часах по семестрам, видов и объемов учебной работы в часах (лекции (Л)), практические занятия (Пр), о распределении форм СРС – самостоятельной работы студентов, индивидуальные задания (ИЗ), конспекты-схемы лекционного и теоретического материала (КС)), а также форм ПА – промежуточной аттестации студентов по дисциплине(экзамен (Э), дифференцированный зачет (ДЗ), зачет (З), другие формы контроля):

Таблица 1 – Распределение учебного времени дисциплины

Форма обучения	Семестр и его продол жительн ость (нед.)	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ						
		Максимальная нагрузка (час)	В том числе				Форм СРС	Форм ПА - аттест ация
			На аудиторные занятия (час)			на СРС (час)		
			Всего (час)	В том числе				
				Л (час)	Пр (час)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
очная	3 год, 6 семестр 16 нед	90	60	30	30	30	КС 1 КС 2 КС 3 КС 4 ТЗ 1 ТЗ 2 ТЗ 3 ИЗ 1 ИЗ 2	ДЗ
Всего по очной форме обучения		90	60	30	30	30		

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Таблица 2.

Учебный год Семестр	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов очная форма	Рекомендуемые УММ	Уровень освоения
	1	2	3	4	5
3 курс, 6 семестр	Введение. Тема №1. Соотношение понятий «этика» и «этикет».	***Содержание учебного материала:*** Соотношение понятий «этика», «эстетика», «этикет».	2	1-4	1
		Практические занятия История происхождения «этикета», история развития этикета.	2		1, 2
		Самостоятельная работа обучающихся: Конспект лекционного материала (КЛ№1) Составление словаря терминов (ТЗ 1)	3		2
	Тема №2. Этика в общественном питании. Профессиональная этика. Этика делового общения.	***Содержание учебного материала:*** Основные аспекты профессиональной этики производственного и обслуживающего персонала на предприятии общественного питания. Понятие деловой этики. Деловая этика и деловая культура. Понятие делового этикета. Одежда и имидж делового человека. Этикет деловых переговоров.	2	1-4	1
		Практические занятия Специфика проведения деловых встреч и бесед. Деловые приветствия и представления. Составление стандарта профессиональной этики профессионального и обслуживающего персонала на предприятиях общественного питания.	2		2
		Самостоятельная работа обучающихся: Конспект лекционного материала (КЛ№2) Составление словаря терминов (ТЗ 2)	4		2
	Тема №3. Этикет в общественном питании. Виды этикета. Культура обслуживания и правила этикета (персонала и гостей). Показатели культуры обслуживания.	***Содержание учебного материала:*** Правила столового этикета (правила пользования столовыми приборами, правила поведения в нестандартных ситуациях). Понятие и критерии оценки культуры обслуживания в общественном питании.	8	1-4	1
		Практические занятия Правила поведения обслуживающего персонала на предприятиях общественного питания.Правила поведения гостей. Правила этикета в общественных местах.	8		2
		Самостоятельная работа обучающихся: Конспект лекционного материала (КЛ№3) Составление словаря терминов (ТЗ 3)	8		2
	Тема №4. Эстетика в общественном питании (архитектурное решение, интерьер, подача блюд)	***Содержание учебного материала*** Общие понятия об эстетической культуре. Роль эстетической культуры в профессиональной деятельности.	6	1-4	1
		Практические занятия Эстетика архитектуры и интерьера предприятий общественного питания. Способы подачи блюд и напитков. Украшения стола.	6		2
		Самостоятельная работа обучающихся: Конспект лекционного материала (КЛ №4). ИЗ 1 - Создание презентаций по выбранным темам.	6		2

	Тема№5. Специальные формы обслуживания.	***Содержание учебного материала*** Обслуживание по типу «шведский стол», виды банкетов и дипломатических приемов. Особенности обслуживания дипломатических приемов.	**6**	**1-4**	**1**
		Практические занятия Выездное занятие на предприятие общественного питания. Фактическое изучение процесса организации обслуживания по типу «шведский стол», банкетное обслуживание.	**6**		**2**
		Самостоятельная работа обучающихся: Конспект лекционного материала (КЛ №5). Составление словаря терминов (ТЗ 4)	**3**		**2**
	Тема №6. Особенности этикета в различных странах.	***Содержание учебного материала*** Национальный этикет и правила международной вежливости. Национальные особенности столового этикета. Праздничный этикет: поздравления подарки, корпоративные вечеринки	**6**	**1-4**	**1**
		Практические занятия Составление меню для иностранных гостей, защита презентаций по выбранным темам (ИЗ 2).	**6**		**2**
		Самостоятельная работа обучающихся: Конспектлекционного материала (КЛ№6) ИЗ 2 –создание презентаций «Особенности питания у иностранных туристов»	**6**		**2**
		Всего: **Теоретического обучения** **Практических занятий** **Самостоятельной работы**	***90*** ***30*** ***30*** ***30***		

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. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа студентов (СРС) – это планируемая учебная и научная работа, выполняемая по заданию преподавателя под его методическим и научным руководством.

СРС по данной дисциплине включает:

- подготовку к аудиторным занятиям (составление конспекта лекции при проработке пройденного учебного материала по лекционному материалу и рекомендованной преподавателем учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку);
- подготовка к практическим занятиям (подготовка типовых заданий - глоссарий);
- выполнение индивидуальных заданий (составление презентаций).

Распределение бюджета времени на выполнение индивидуальных СРС представлено в таблице 3.

Таблица 3 – Учебно-методическая (технологическая) карта СРС

Номер раздела и темы дисциплины	Ф/О	Код и наименование индивидуального проекта – задания или вида СРС	Объем часов на СРС	Сроки выполнения, неделя	Рекомендуемые УММ	Форма контроля СРС
1	3	4	5	6	7	8
Введение. Соотношение понятий «этика» и «этикет».		Конспект лекций (КЛ №1) Типовое задание – глоссарий (ТЗ №1)	1 2	2	1-4	Самооценка, рецензирование
Этика в общественном питании. Профессиональная этика. Этика делового общения		Конспект лекций (КЛ №2) Типовое задание – глоссарий (ТЗ №2)	2 2	2	1-4	Самооценка, рецензирование
Этикет в общественном питании. Виды этикета. Культура обслуживания и правила этикета (персонала и гостей). Показатели культуры обслуживания.		Конспект лекций (КЛ №3) Типовое задание – глоссарий (ТЗ №3)	4 4	2	1-4	Самооценка, рецензирование
Эстетика в общественном питании (архитектурное решение, интерьер, подача блюд)		Конспект лекций (КЛ №4) Создание презентации по выбранным темам (ИЗ 1)	3 3	3	1-4	Самооценка, рецензирование Публичная защита
Специальные формы обслуживания.		Конспект лекций (КЛ №5) Типовое задание – глоссарий (ТЗ №4	2 1	1	1-4	Самооценка, рецензирование Публичная защита
Особенности этикета в различных странах		Конспект лекций (КЛ №5) Создание презентации по выбранным темам (ИЗ 2)	3 3	2	1-4	Самооценка, рецензирование Публичная защита
Общие затраты времени студентом по всем видам СРС						
СРС: составление конспекта лекций (проработка лекционного материала)				17		
СРС: подготовка к практическим занятиям (составление словаря терминов – глоссарий)				7		
СРС: выполнение индивидуальных заданий (ИЗ)				6		
Итого:				30		

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМАМ КОНТРОЛЯ)

Таблица 4 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины «Математические методы оптимизации рецептур» учебно-методическими материалами

Код и наименование направления подготовки	Учебно-методический материал		Количество экземпляров	
	№ п/п	Наименование	Все-го	На 1 обучающегося,приведенного к оч. ф
1	2	3	4	5
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	**Основная литература**			
	1	Русский язык и культура речи : Учебно-методическое пособие [для студентов нефилологических направлений и специальностей] / Л. Б. Молонова ; Вост.-Сиб. гос. ун-т технологий и упр. - Улан-Удэ : Издательство ВСГУТУ, 2012. - 57. Режим доступа: http://esstu.ru/library/bibliotech/Молонова_Л.Б._Русский_язык_и_культура_речи.pdf	10	100%
	2	"Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Е.Н. Артемова, Н.В. Мясищева .— Орел : ОрелГТУ, 2009 .— 171 с. — 170 с.	1	
	Дополнительная литература		3	
	3	"Традиции и культура питания народов мира : методические указания по выполнению практических работ для бакалавров направления подготовки 43.03.02 ""Туризм"", 43.03.03 ""Гостиничное дело"" (квалификация (степень) бакалавр) / Вост.-Сиб. гос. ун-т технологий и упр. ; сост.: Н. И. Хамнаева, Е. Т. Цынгунова. - Улан-Удэ : Издательство ВСГУТУ, 2015. - 16 с. https://esstu.bibliotech.ru/Reader/Book/2016011509000909300000449229"	1	100%
	4	Национальный этикет : учебное пособие. / Г. И. Малявина, В. В. Василенко, Л. Ф. Земцева .— Ставрополь : изд-во СКФУ, 2015 .— 194 с.https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=578808	1	
	Итоговые данные по дополнительной литературе		154	
	Нормативные источники			
	5	ГОСТ Р 50647 – 2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»		
	6	ГОСТ Р 50762 – 2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»		
	7	ГОСТ Р 50935 – 2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»		
	Информационные средства			
	8	http://www.manners.ru		
	9	http://restorator.name/		

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

В таблице 5 представлены общеуниверситетские ресурсы и ресурсы колледжа, которые должны быть использованы для полноценного изучения дисциплины.

Таблица 5 – Сведения об оснащенности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

Используемые специализированные аудитории и лаборатории		Перечень оборудования и систем			Примечание
№	Наименование	№№ п/п	Наименование	Кол.	
1	Лекционная аудитория	1 2	Ноутбук, мультимедиапроектор	1 1	
2	Учебная аудитория	1 2 3 4 5 6 7	Банкетный стол Столовое белье (наперон, скатерть, юбки) Набор столовой посуды Набор столовых приборов Салфетки тряпичные Салфетки бумажные	1 1 1 1 10 10	

6. ФОРМА И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ СТУДЕНТОВ

Таблица 6 - Формы и методы контроля результатов обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
1	*2*	
Умения:	О	З
• Рассказывает правила различных видов этикета; • Объясняет правила поведения персонала в различных ситуациях; • Акцентирует внимание на возможные причины возникновения нестандартных ситуаций; • Анализирует возникающие нестандартные (конфликтные) ситуации; • Разрабатывает эстетическую концепцию предприятия общественного питания;	Индивидуальное задание 1 (ИЗ 1) Индивидуальное задание 2 (ИЗ 2) Типовое задание 1 (ТЗ 1) Типовое задание 2 (ТЗ 2)	самооценка
Применение:		
• Применяет правила этикета, этики применяемые на предприятии общественного питания; • Подбирает элементы аксессуарного сервиса и рекламы, фирменной одежды, предприятий общественного питания с учетом его концепции; • Определяет правильность решения устранения нестандартных (конфликтных) ситуаций; • Применяет формы и методы обслуживания, принятые на предприятии общественного питания • Инструктирует персонал, проводит тренинги по общению в коллективе и с гостями.	Индивидуальное задание 1 (ИЗ 1) Индивидуальное задание 2 (ИЗ 2) Типовое задание 1 (ТЗ 1) Типовое задание 2 (ТЗ 2)	рецензирование
Знания:		

• Знать понятия «этики» и «этикета»; • Знать правила профессиональной этики работников общественного питания; • Знать основные аспекты эстетики в общественном питании; • Применять знания по проведению специальных форм обслуживания	Конспект лекций 1 (КЛ 1) Конспект лекций 2 (КЛ 2) Конспект лекций 3 (КЛ 3) Конспект лекций 4(КЛ 4) Конспект лекций 5 (КЛ 5) Конспект лекций 6 (КЛ 6)	публичная защита

6.1 ТЕМАТИЧЕСКАЯ СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ.

Ответы на вопросы оцениваются по 5-бальной шкале, ответы анализируются и планируются конкретные мероприятия по улучшению знаний каждым студентом нужного материала.

Оценки ***ОТЛИЧНО***» - заслуживает студент, показавший систематический характер знаний и обнаруживший умение свободно выполнять задание.

Оценка «***ХОРОШО***» - выставляется студенту при тех же условиях, что и отлично. Однако в работе имеются не существенные ошибки.

Оценка «***УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО***» - связана с тем, что допущенные ошибки существенны.

Оценка «***НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО***» - выставляется студенту, если обнаружены существенные проблемы в знаниях, допущены принципиальные ошибки при выполнении индивидуального задания.

Критерии оценки:

Оценка устного ответа.

Оценка «5»: Ответ самостоятельный, полный и правильный на основании изученных теорий. Материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком.

Оценка «4»: Ответ полный и правильный на основании изученных теорий. Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»: Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»: При ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»: Ответ отсутствует.

Оценка умений решать расчетные задачи.

Оценка «5»: В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Оценка «4»: В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»: В логическом рассуждении и решении нетсущественных ошибок, но допущена существенная ошибка в материальных расчетах.

Оценка «2»: Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

Оценка «1»: Отсутствует решение.

Оценка письменных контрольных работ.

Оценка «5»: Ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Оценка «4»: Ответ не полный или допущено не более 2-х несущественных ошибок.

Оценка «3»: Работа выполнена не менее чем на половину, допущена одна существенная ошибка и при этом 2-3 не существенных ошибки.

Оценка «2»: Работа выполнена менее чем на половину или содержит несколько существенных ошибок.

Оценка «1»: Работа не выполнена

При оценке выполнении письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима. Отметка за итоговую контрольную работу корректирует предшествующие при выставлении отметки за четверть, полугодие, год.

Оценка за тест выставляется с учетом коэффициента усвоения.

$К_{усв.}=a/b$

a – количество правильно выполненных операций;

b – общее количество существенных операций.

2	3	4	5
< 0,5	0,5-0,7	0,8-0,9	0,9-1

Если $К \geq 0,5$ – учащийся усвоил тему.

Оценка презентаций

Оценка «5»: Содержание соответствует теме, глубокая проработка материала. Правильно и полностью оформлены источники.

Оценка «4»: Правильно, но не полно использованы источники.

Оценка «3»: Недостаточно глубоко проработан материал. Неполно использованы источники **.**

Оценка «2»: Содержание не соответствует теме, не правильно использованы источники.

Оценка «1»: Презентация не выполнен