Автономная некоммерческая организация профессионального образования

«ПЕРМСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

(АНО ПО «ПГТК»)



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ

ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01. «РАЗРАБОТКА И СОЗДАНИЕ ДИЗАЙНА РЕКЛАМНОЙ ПРОДУКЦИИ»

для специальности

**42.02.01 «Реклама»**

(код и наименование специальности)

Квалификация выпускника

**Специалист по рекламе**

(базовая подготовка)

Форма обучения

**Очная**

Пермь, 2023 г

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01. «Разработка и создание дизайна рекламной продукции» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 42.02.01 Реклама (базовая подготовка) утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.05.2014 № 510.

ФОС предназначен для студентов и преподавателей АНО ПО «ПГТК».

Автор – составитель: Иванова А.Д., преподаватель.

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю рассмотрен и одобрен на заседании кафедры дизайна, протокол № 2 от 17.02.2023

Оглавление

[1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 4](#_Toc60668221)

[2.ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ 6](#_Toc60668222)

[3.ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА 11](#_Toc60668223)

[4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ 11](#_Toc60668224)

# 1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**«ПМ.01. «Разработка и создание дизайна рекламной продукции»**

Результатом освоения профессионального модуля «ПМ.01. «Разработка и создание дизайна рекламной продукции» является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности *Разработка и создание дизайна рекламной продукции* и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный, который проверяет готовность обучающегося к выполнению работ по Разработка и создание дизайна рекламной продукции.

Формой проведения экзамена квалификационного является выполнение кейс-заданий. Итогом проверки является дифференцированная оценка по профессиональному модулю.

Экзамен квалификационный по ПМ.01. «Разработка и создание дизайна рекламной продукции» проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителя работодателя. В аттестации принимают участие также преподаватели колледжа, осуществляющие теоретическое обучение по МДК.01.01, МДК.01.02; руководство учебной практикой УП.01.01., производственной практикой ПП.01.01.

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля:

* теоретической части ПМ.01 (МДК.01.01, МДК.01.02);
* учебной практики УП.01.01;
* производственной практики ПП.01.01.

с проведением промежуточной аттестации по данным элементам программы ПМ.01.

* 1. **Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

**Общие компетенции (ОК):**

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 личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 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.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10 Владеть основами предпринимательской деятельности и особенностями предпринимательства в профессиональной деятельности.

ОК 11 Обладать экологической, информационной и коммуникативной культурой, базовыми умениями общения на иностранном языке.

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 1.1. Осуществлять поиск рекламных идей.

ПК 1.2. Осуществлять художественное эскизирование и выбор оптимальных изобразительных средств рекламы.

ПК 1.3. Разрабатывать авторские рекламные проекты.

ПК 1.4. Составлять и оформлять тексты рекламных объявлений.

ПК 1.5. Создавать визуальные образы с рекламными функциями.

# 2.ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задания для экзамена квалификационного ориентированы на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) *ПМ.01. «Разработка и создание дизайна рекламной продукции»* в целом. Типовые задания носят компетентностно ориентированный, комплексный характер.

Задания для экзаменующихся включают в себя 10 вариантов заданий.

**Вариант 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций

ПК 1.1 - 1.5, ОК 1 - ОК 11

*Инструкция*

Изучите содержание «Задания для экзаменующегося».

Выполните комплексное практическое задание в установленное время.

Во время выполнения задания Вам предоставляется возможность получить консультации у членов аттестационной комиссии по следующим вопросам:

- неисправность или некомплектность предложенного оборудования, инструмента;

- некомплектность или отсутствие должного качества расходных материалов;

- необходимость посещения туалетной комнаты;

- необходимость сделать срочный телефонный звонок;

- ухудшение самочувствия.

По завершению каждого практического задания отчитайтесь членам аттестационной комиссии (сдайте работу на экспертизу).

Приведите в порядок рабочее место.

Условия выполнения экзаменационного задания.

Время выполнения задания – 6 часов.

Оборудование: персональный компьютер.

**Экзаменационный билет№ 1**

**Внимательно прочитайте инструкцию к выполнению задания.**

Разработайте рекламную кампанию для указанной организации (бриф, медиа-план, логотип, слоган, рекламный текст, каналы и способы продвижения).

Салон красоты «Rich» открыл двери для посетителей в июле 2023 года. С первого дня нашими базовыми принципами работы стали доброжелательность, чуткое отношение к каждому клиенту и высокий уровень профессионализма во всех сферах оказываемых услуг.

С первых секунд пребывания в салоне вы окунетесь в атмосферу заботы и доброжелательности. Почувствуйте себя свободными от повседневной суеты, открыв новые ощущения и удовольствие от виртуозного мастерства наших специалистов!

Наши мастера создадут настоящий шедевр, будь то простая или самая модная стрижка, свадебная или вечерняя укладка — все это и другое будет выглядеть не только безупречно, но и естественно! Чтобы добиться яркого цвета и красивой прически, мы уделяем огромное внимание здоровью волос, проводя лечение кожи головы и восстановительные процедуры по уникальным методикам.

Довершить образ и нанести последние штрихи помогут мастера по уходу за кожей рук и ступней. У нас можно сделать не только классический и европейский маникюр и педикюр (в том числе и аппаратный), но и спа-маникюр, который предлагается и для мужчин.

В качестве основных партнеров салона выступают ведущие бренды мира моды и косметики

Наш адрес:

г. Пермь,

ул. Чернышевского, д. 28-оф.308

Запись по телефонам:

8(342) 77-87-87

Режим работы:

пн-пт: с 10:00 до 20:00 сб-вс: с 10:00 до 18:00

**Экзаменационный билет№ 2**

**Внимательно прочитайте инструкцию к выполнению задания**

Разработайте рекламную кампанию для указанной организации (бриф, медиа-план, логотип, слоган, рекламный текст, каналы и способы продвижения).

Сеть зоомаркетов «Ле'Муррр» - одна из крупнейших российских специализированных сетей, более 25 лет присутствует на рынке России. Розничная сеть товаров для животных «Ле'Муррр» в Санкт-Петербурге является партнером компании «Иванко», основанной в мае 1996 г. и специализирующейся на импорте, оптовой торговле и производстве товаров для животных. Торговая сеть сотрудничает только с хорошо зарекомендовавшими себя производителями и дистрибьюторами товаров для животных (Турция, Китай, Италия и Россия). Именно это является гарантом высокого качества представляемой продукции. На сегодняшний день федеральная сеть зоомаркетов «Ле‘Муррр» является крупнейшей сетью зоотоваров в России, а франшиза бренда «Ле'Муррр» вошла в независимый рейтинг «Топ-100 франшиз России». «Ле'Муррр» объединяет 200 зоомаркетов в 50 городах России.

Головной офис: 192012, г.Санкт-Петербург

Проспект Обуховской Обороны, д.112, к.2, лит.З, БЦ «Вант». 8(812)448-70-90

**Экзаменационный билет№ 3**

Внимательно прочитайте инструкцию к выполнению задания

Разработайте рекламную кампанию для указанной организации (бриф, медиа-план, логотип, слоган, рекламный текст, каналы и способы продвижения)

Хлебобулочная выпечка собственного производства магазина «Хлебный двор»

Каждый знает, что хлеб - всему голова. Ни одна трапеза не обходится без его использования, будь то завтрак, обед или ужин. Потому всегда стоит заботиться о том, чтобы вы могли подать к столу только самые свежие продукты. Мы постарались сделать все возможное, чтобы наши посетители могли себе позволить получить все желаемое без особого труда. Мы предлагаем:

Большое разнообразие готовых изделий. Если у вас особое событие (к примеру, поездка на шашлыки или вечер нетрадиционной кухни), то вы сможете найти все необходимое. У нас в наличии не только классический белых хлеб, но и произведения узбекской, армянской, а также кавказской кухни. С их помощью вы сможете дополнить любое блюдо.

Только свежая продукция. Все, что вы видите на прилавках, было изготовлено непосредственно перед продажей. Мы не продаем черствые или старые продукты - только самое свежее и вкусное!

Приятная цена. В дополнение к неповторимым вкусовым качествам мы добавили весьма демократичную стоимость - вы сможете получить все желаемое без вреда вашему бюджету.

Наилучшее качество. Для приготовления мы используем только те продукты, которые соответствуют стандартам и нормам. Вы получите только самое лучшее на свой обеденный стол!

**Экзаменационный билет№ 4**

Внимательно прочитайте инструкцию к выполнению задания

Разработайте рекламную кампанию для указанной организации (бриф, медиа-план, логотип, слоган, рекламный текст, каналы и способы продвижения)

Магазин женской одежды Beroni в Перми - это безграничный мир стиля и элегантности. Мы верим, что каждая женщина заслуживает быть уверенной и чувствовать себя комфортно в своей одежде, поэтому у нас вы найдете идеальные решения для всех случаев жизни.

Наша широкая размерная сетка - от 42 до 56 - позволяет каждому клиенту найти идеальную посадку и облик. Неважно, каковы ваши вкусы и предпочтения, у нас есть актуальные модели верхней одежды и легкого ассортимента для создания каждого образа.

Мы гордимся нашими четырьмя коллекциями в год - Зима, Весна, Лето и Осень. Это дает вам возможность всегда быть в тренде, индивидуальной и уверенной. Мы следуем мировым модным тенденциям, разрабатываем неповторимый дизайн и стараемся обеспечить комфортную посадку, функциональность и легкую ухоженность каждой нашей вещи.

Наша одежда сочетает в себе базовую классику и модные тенденции, чтобы каждая женщина могла выглядеть безупречно в любой ситуации. Мы уверены, что индивидуальный подход, знание особенностей женской фигуры и разнообразие моделей позволяют нам создавать неповторимый стиль и образ для наших клиенток.

В Beroni мы не придерживаемся стереотипов и жестких рамок. Мы уверены, что красота каждой женщины уникальна, и поэтому подчеркиваем индивидуальность, не забывая об особенностях. Мы искренне верим, что наши вещи помогут вам выразить себя, создать неповторимый стиль и почувствовать себя уверенно в любой ситуации.

Посетите наш магазин женской одежды Beroni в Перми и насладитесь безупречной элегантностью и стилем. Дайте себе право быть прекрасной!

Адрес: ул. Ленина, д. 76

Телефон: +7 (342) 259‒93‒53

Режим работы: Ежедневно с 10:00 до 20:00

**Экзаменационный билет№ 5**

Внимательно прочитайте инструкцию к выполнению задания

Разработайте рекламную кампанию для указанной организации (бриф, медиа-план, логотип, слоган, рекламный текст, каналы и способы продвижения)

На территории морской дачи открылся продуктовый магазин. Все самое необходимое, качественное и свежее по разумным ценам.

В ассортименте нашего продуктового магазина:

- замороженные полуфабрикаты (вареники, пельмени, тефтельки, котлеты, блинчики),

- колбасы, сосиски,

- свежие овощи и фрукты,

- кашки в варочных пакетах, хлопья и мюсли,

- молочные продукты (молоко, йогурты, коктейли, сыры),

- минеральная и питьевая вода, лимонады,

- мороженое и сладости,

- мыло, гели для душа и прочее самое-самое необходимое.

В этом году мы начали выпекать вкусные лепешки в настоящем тандыре. Теперь у наших гостей к обеду и ужину всегда есть свежий хлеб из кубанской пшеницы!

Каждый наш гость естественным образом становится постоянным покупателем магазина - а это значит, что вы можете не сомневаться в качестве и свежести продуктов!!! Ну а все необходимое для готовки есть на общей и очень удобной кухне-столовой.

Морская дача «Buenos Dias» расположена около поселка Голубая Дача, в 10 км от курорта Лазаревское, между Туапсе (30 км) и Сочи (75 км); Краснодарский край, Россия.

Нам можно написать в мессенджеры WhatsApp, Viber, Telegram,: +7 (938) 437-87-47

**Экзаменационный билет№ 6**

Внимательно прочитайте инструкцию к выполнению задания

Разработайте рекламную кампанию для указанной организации (бриф, медиа-план, логотип, слоган, рекламный текст, каналы и способы продвижения)

Продуктовый магазин «Золотая Нива»

Минимаркет является продовольственным магазином. В этом месте у вас есть возможность купить продукты питания с длительным сроком годности и те, что нужно употребить в течение нескольких дней. С целью выполнения правил товарного соседства, помещение оборудовано необходимым количеством холодильников, полок и стендов. Так обеспечиваются условия для того, чтобы продукция не теряла свои вкусовые качества и полезные свойства.

Здесь продают мелкофасованные продукты питания. Весь ассортимент регулярно проходит обязательный контроль качества.

Адрес организации: Волочаевская, 96 (станция метро Золотая нива).

График работы: ежедневно: 09:00 - 22:00.

**Экзаменационный билет№ 7**

Внимательно прочитайте инструкцию к выполнению задания

Разработайте рекламную кампанию для указанной организации (бриф, медиа-план, логотип, слоган, рекламный текст, каналы и способы продвижения)

Дом отдыха «Псоу» - прекрасный выбор для семей с детьми: на его территории для ребят создан игровой городок. Великолепные фонтаны и пальмовые аллеи, окружающие «Псоу», создают ощущение рая на земле. В округе необычайно легко дышится: в парковой территории пансионата собраны субтропические растения со всего мира. Магнолии, олеандры и кипарисы в сочетании с морским бризом создают особый микроклимат с целебным воздухом.

Главный 8-этажный корпус отеля был построен в 1970-м году и реконструирован в 2017м. Находится он на охраняемой благоустроенной территории. Для гостей приготовлены номера категорий «эконом» и «стандарт» с разным количеством мест. В комнатах просторно, светло и уютно. С балконов открывается живописный вид окрестностей.

В столовой пансионата организовано трехразовое питание отдыхающих по системе «шведский стол». Все блюда готовятся из свежих местных продуктов. Личный транспорт можно оставлять на открытой охраняемой парковке - за дополнительную плату.

Пребывание в доме отдыха «Псоу» может быть активным отдыхом: для этого открыт тренажерный зал и теннисный корт.

Ближайший галечный пляж находится в полном распоряжении гостей отеля. Здесь в аренду выдают лежаки, а зонтами можно пользоваться бесплатно.

Республика Абхазия, поселок Цандрыпш, улица Октябрьская, дом 245

**Экзаменационный билет№ 8**

Внимательно прочитайте инструкцию к выполнению задания

Разработайте рекламную кампанию для указанной организации (бриф, медиа-план, логотип, слоган, рекламный текст, каналы и способы продвижения)

Стоматология в Перми - «Эстет», предлагает своим клиентам безупречный сервис и штат квалифицированных специалистов, оказывающих помощь пациентам за счет новейшего оборудования.

Специалисты стоматологической клиники стараются совершенствовать свои знания, регулярно посещая медицинские форумы, конгрессы и обучающие семинары. Высокий уровень сертификации стоматологов обеспечивает безопасность для пациентов и гарантирует наилучшие результаты лечения. Внимательный персонал клиники настроен на всестороннюю помощь пациенту на любом этапе лечения, разрабатывая индивидуальный план оказания стоматологической помощи учитывая его пожелания и возможности.

Наша стоматология регулярно пополняет свои ресурсы, нацеленные на обеспечение максимально продвинутого уровня лечения, закупая передовые препараты, прошедшие сертификацию и одобренные всемирной ассоциацией стоматологов.

Стоматология в целом, а также все оборудование и инструменты проходят обязательную стерилизацию и дезинфекцию с использованием современных средств - несколько раз в день. Таким образом мы уверенны за медицинскую профгигиену для каждого, отдельного пациента.

В стоматологии «Эстет», вы сможете получить полный спектр услуг, в независимости от характера Вашей проблемы, и быть уверенным в ее качественном, профессиональным решении.

Адрес: г. Пермь, Куйбышева, 89

В будни — с 09:00 до 20:00

+7 (342) 286-89-89

В выходные — по записи

**Экзаменационный билет№ 9**

Внимательно прочитайте инструкцию к выполнению задания

Разработайте рекламную кампанию для указанной организации (бриф, медиа-план, логотип, слоган, рекламный текст, каналы и способы продвижения)

Кондитерская «Кафе Пушкины» — московский символ утонченной и изысканной французской кондитерской.

Роскошный барочный комод с антикварным китайским фарфором, мебель нежно молочных, жемчужно-серебристых и голубых тонов, позолота и хрусталь — все как во французском дворце XVIII века. Персонал, одетый в духе того времени, окончательно дополняет атмосферу. Однако больше всего восхищают, разумеется, десерты. Эммануэль Рион, шеф-кондитер и виртуоз своего дела, вручную создает необыкновенные пирожные, печенья, щербеты, конфеты, украшенные вензелями и сусальным золотом, — настоящие произведения искусства. Все десерты готовятся из продуктов исключительно премиум- класса, доставляемых в кондитерскую напрямую из Франции.

Кондитерская «Кафе Пушкины» располагает к общению. Здесь можно устроить чаепитие в семейном кругу, романтическое свидание, встречу с друзьями или деловые переговоры, а также полноценно пообедать или поужинать, заказав блюда из меню соседнего ресторана «Кафе Пушкины».

Кондитерская Кондитерская «Кафе Пушкины» порадует ценителей французской, русской и кондитерское меню кухонь разнообразным меню и уютной атмосферой, располагающей к дружескому общению. Вас ожидает авторское меню от шеф-повара, изысканные блюда не разочаруют даже требовательных гурманов. Если вы ищете место, где можно отлично отдохнуть в приятной компании или устроить романтическое свидание, здесь вы найдете все для комфортного отдыха.

Средний чек заведения — от 1000 до 2000, доступные цены позволят приятно провести вечер без чрезмерных затрат. На странице представлены фото интерьера ресторанных залов, оцените уютную оригинальную обстановку.

Ресторан находится в ЦАО, удобное расположение позволит без проблем добраться на личном автомобиле или общественном транспорте.

Полный адрес заведения: г. Москва, Тверской б-р, 26/5, можно заранее проследить маршрут на карте, чтобы сэкономить время.

Чтобы заказать столик, позвоните по номеру телефона +7 (495) 604-42-80, ресторан работает: пн-вс 10:00-23:00.

Место пользуется спросом у москвичей, поэтому бронировать столик лучше заранее, особенно в выходные и праздничные дни.

**Экзаменационный билет№ 10**

Внимательно прочитайте инструкцию к выполнению задания

Разработайте рекламную кампанию для указанной организации (бриф, медиа-план, логотип, слоган, рекламный текст, каналы и способы продвижения)

Кофейня Фрай расположена на улице Пермская, 161, в центре города. Меню кофейни включает в себя классические напитки, такие как эспрессо, капучино, латте и flat white, а также напитки, приготовленные вручную с использованием кемекса, аэропресса, воронки-харио и калиты. В летнем меню представлены модный колд-брю, холодный айс латте и айс капучино, домашние лимонады, молочные коктейли и смузи. Кроме того, в кофейне можно заказать сытные сэндвичи, домашнюю гранолу с йогуртом, круассаны, синнабоны и торты. В утренние часы действует предложение по завтракам. В кофейне также есть растительное молоко и конфеты из сухофруктов без муки и лактозы, что подходит для веганов.

Кофейня Фрай является прекрасным местом, где можно не только приятно посидеть, выпить чашечку ароматного напитка или перекусить, но и купить кофе в зернах. Большая и удобная барная стойка позволит бариста продемонстрировать процесс приготовления кофе, задать волнующие вопросы и получить исчерпывающие консультации. Входя в помещение, начинаешь чувствовать невероятный, крепкий и устойчивый характерный аромат.

# 3.ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

**Инструкция**:

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

Количество вариантов заданий для экзаменующихся: 10

Время выполнения каждого варианта задания – 120 минут.

# 4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

Результаты сформированности общих и профессиональных компетенций выражаются в уровнях: высоком, среднем, низком.

Высокий уровень – студент уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.

Средний уровень – студент выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.

Низкий уровень – студент выполняет все виды профессиональной деятельности, допуская ошибки и неточности.

При оценке выполненных практических заданий учитываются:

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- наличие развернутого ответа на поставленные вопросы;

- самостоятельность выполнения задания;

- своевременность выполнения заданий в соответствии с установленным лимитом времени.

**Критерии оценки практического задания:**

• соответствие работы заявленной теме (0 - 15 баллов);

• творческий потенциал (0 - 15 баллов): оригинальность замысла, идеи, новизна, творческий подход;

• композиционное построение (0 - 15 баллов): оценка композиции, взаимосвязь деталей, ритм, цельность восприятия работы, ее законченность;

• выразительность композиции (0 - 15 баллов): колористическое решение; яркость, наглядность, декоративность, движение;

• техническое исполнение (0 - 15 баллов): умение пользоваться живописными художественными материалами: акварель, гуашь, акрил и т.д., навыки использования различных декоративных материалов.

• оригинальность «защиты» проекта (0 - 15 баллов): содержательность, самостоятельность, аргументированность изложения, логичность суждений и выводов, присутствие личностной позиции автора.

• речевая грамотность (0 - 10 баллов): умение ясно и грамотно выражать свои мысли.

**оценка «отлично»** **100-80 баллов** - (вид профессиональной деятельности освоен) - ответ полный и правильный на основании приобретенных знаний и умений, на основании сформированных компетенций; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком, оформление задания в соответствии с требованиями, отсутствие ошибок, наличие развернутого ответа на поставленные вопросы, наличие выводов и предложений;

**оценка «хорошо» 79-70 баллов** - (вид профессиональной деятельности освоен) - ответ полный и правильный на основании приобретенных знаний и умений, сформированных компетенций; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, не влияющие на качество ответа;

**оценка «удовлетворительно» 69-50** - (вид профессиональной деятельности освоен) - в ответе допущены существенные ошибки, или ответ неполный, несвязный, наличие значительных ошибок и неточностей при выполнении задания, ответы на вопросы краткие, без должных пояснений; отсутствие выводов и предложений;

**оценка «неудовлетворительно» 49 и ниже** - (вид профессиональной деятельности не освоен) - при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания задания или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах членов комиссии или ответ отсутствует; обучающийся не продемонстрировал, не подтвердил приобретенных знаний, умений, сформированности компетенций по профессиональному модулю.