

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Макаров Алексей Владимирович  
Должность: И.о. директора технологического колледжа  
Дата подписания: 05.02.2024 16:07:54  
Уникальный программный ключ:  
7f14295cc243663c12787ff1435f9c1303cc75d

Приложение к ППССЗ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Российский государственный аграрный университет –  
МСХА имени К.А. Тимирязева»  
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

## **КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

по дисциплине «ОУД.12 Введение в специальность»

**специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

форма обучения: очная

Москва, 2022

## Содержание

1	Общие положения.....	3
2.	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке.....	4
3.	Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации.....	5

## 1. Общие положения

Целью промежуточной аттестации обучающихся является установление соответствия результата освоения обучающимися личностных, метапредметных, предметных результатов освоения программы дисциплины требованиям к результатам освоения основной образовательной программы ФГОС среднего общего образования, сформированности общих компетенций требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы учебной дисциплины ОУД.12 Введение в специальность.

Главной задачей промежуточной аттестации обучающихся является проверка и оценка уровня освоения обучающимися предметных результатов освоения программы учебной дисциплины ОУД.12 Введение в специальность.

### 2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

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

- пользоваться нормативной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- проводить классификацию предприятий общественного питания;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

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

- основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;
- взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;
- общие требования к обслуживающему и производственному персоналу;
- современные тенденции развития общественного питания;
- правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
- правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания;
- правила трудовой дисциплины.

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

#### 2.1 Форма промежуточной аттестации

Другие формы контроля (1 семестр); контрольная работа (2 семестр).

#### 2.2 Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий текущего контроля осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод экспертной оценки;
- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов;
- метод агрегирования результатов участников Олимпиады (если задание состоит из нескольких задач, то необходимо сделать общий вывод об уровне освоения).

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используются следующие шкалы для оценивания результатов обучения:

- пяти бальная шкала оценки;
- сто бальная шкала оценки.

Перевод пяти бальной шкалы учета результатов в пяти бальную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

### 3.Контрольно-оценочные материалы промежуточной аттестации (2 семестр)

#### Объекты оценивания:

У 1 пользоваться нормативной литературой;

У 2 проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;

У3 проводить классификацию предприятий общественного питания;

У 4проявлять свою творческую индивидуальность.

3 1 основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;

32 взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;

33 общие требования к обслуживающему и производственному персоналу;

3 4 современные тенденции развития общественного питания;

3 5 правила личной гигиены и гигиены рабочего места;

3 6 правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания;

3 7 правила трудовой дисциплины.

#### 3.1Контрольно-оценочные средства

##### 3.1.1Задание:

1. Подготовить доклад с презентацией по теме индивидуального проекта (приложение 1).
2. Защитить проект (время выступления не более 5 мин)

##### 1.3.2. Критерии оценки

№	Критерии оценки результатов выполнения теоретического задания	Баллы в соответствии с критериями оценки
<b>1</b>	<b>Информационная составляющая индивидуального проекта</b>	
<b>1.1</b>	<b>Актуальность темы</b>	<b>Максимальный балл – 0,2 балла</b>
	аргументировано обоснована актуальность темы проекта, способствующая осознанию обучающимся необходимости знать историю создания системы качества	0,2
	не достаточно аргументировано обоснована актуальность темы, способствующая осознанию обучающимся необходимости знать историю создания системы качества	0,1
	аргументы, обосновывающие актуальность темы, отсутствуют	0
<b>1.2</b>	<b>Цель, задачи проекта</b>	<b>Максимальный балл – 0,2 балла</b>
	верно сформулирована цель исследования, в полном объеме представлены задачи исследования	0,2

	верно сформулирована цель исследования, не полностью сформулированы задачи исследования	0,1
	цель и задачи не сформулированы или задачи не соответствуют цели исследования	0
<b>1.3</b>	<b>Предмет и объект исследования</b>	<b>Максимальный балл – 0,2 балл</b>
	верно определены предмет и объект исследования	0,2
	неверно определены объект и предмет исследования или не указаны вообще	0
<b>1.4</b>	<b>Использование источников информации</b>	<b>Максимальный балл – 0,4 балла</b>
	автор дает ссылки более чем на 5 источников информации, включающих в себя все разделы; используются разные возможности информационных технологий для поиска, обработки информации;	0,4
	автор дает ссылки на 3-4 источника информации, включающих в себя все разделы; используются информационные технологии для поиска, обработки информации;	0,2
	автор дает ссылки на 2-4 источника информации, среди которых преобладают интернет источники; ограниченно используются возможности информационных технологий для поиска, обработки информации;	0,1
	в работе не представлены источники информации; не используются возможности информационных технологий для поиска, обработки информации;	0
<b>1.5</b>	<b>Практическая значимость работы</b>	<b>Максимальный балл – 0,4 балла</b>
	информация, содержащаяся в работе, имеет практическую значимость	0,4
	информация, содержащаяся в работе, носит информационный характер	0
<b>1.6</b>	<b>Оригинальность позиции автора</b>	<b>Максимальный балл – 0,2 балла</b>
	представлена оригинальная авторская позиция и точка зрения: при работе с проектом наблюдается собственная позиция; дается собственная оценка исследуемой проблемы, приводятся примеры, раскрываются возможные противоречия, формулируются верные выводы на основе личных убеждений.	0,2
	представлена оригинальная авторская позиция и точка зрения: при работе с проектом наблюдается собственная позиция; дается собственная оценка исследуемой проблемы, приводятся примеры, раскрываются возможные противоречия, отдельные выводы и предложения по решению проблемы нельзя считать верными.	0,1
	авторская позиция не оригинальна, основана на мнении других авторов	0
<b>1.7</b>	<b>Выводы</b>	<b>Максимальный балл – 0,2 балла</b>
	выводы верные, логичные, сформулированы на основе самостоятельного глубокого анализа данных	0,2
	выводы сформулированы, но отдельные выводы нельзя считать верными, логичными	0,1
	выводы отсутствуют	0
<b>1.8</b>	<b>Самостоятельность автора при работе над проектом</b>	<b>Максимальный балл – 0,4 балла</b>
	самостоятельно осуществлялся поиск, анализ и интерпретация информации	0,4

	при осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации проявлялась самостоятельность частично	0,2
	поиск, анализ и интерпретация информации происходил при помощи преподавателя	0
<b>2</b>	<b>Оформление печатной части проекта</b>	<b>Максимальный балл – 0,8 балла</b>
	печатный вариант проекта выполнен в соответствии со всеми требованиями к оформлению проекта; проект имеет полную структуру и достаточный объем; присутствует разнообразная многообразная наглядная информация: графики, гистограммы, схемы, фотографии, таблицы	0,8
	печатный вариант проекта выполнен в соответствии со всеми требованиями к оформлению проекта; проект имеет неполную структуру, недостаточный объем; присутствует наглядная информация в ограниченном виде	0,6
	печатный вариант проекта выполнен с отклонениями от требований к оформлению проекта; проект имеет неполную структуру, недостаточный объем; присутствует наглядная информация в ограниченном виде	0,4
	печатный вариант проекта выполнен с отклонениями от требований к оформлению проекта; проект имеет неполную структуру, недостаточный объем; наглядная информация отсутствует.	0,2
	печатный вариант проекта имеет грубые отклонения от требований к оформлению проекта; проект имеет неполную структуру и недостаточный объем; отсутствует наглядная информация	0
<b>3</b>	<b>Защита индивидуального проекта</b>	
<b>3.1</b>	<b>Доклад</b>	<b>Максимальный балл – 1,0 балл</b>
	при защите проекта студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования; использует правильные формулировки определений понятий, основных положений; раскрывает полностью содержание вопроса; доклад структурирован, обеспечивает понимание содержания проекта; прослеживаются внутрисубъектные и межпредметные связи; доклад делается без обращения к тексту; наблюдается правильность и четкость ответа, отсутствие ошибок, оговорок, грамотность речи, выразительность выступления; поддерживается внимание аудитории; соблюдается регламент выступления	1
	при защите проекта студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования; в формулировках определений понятий, основных положений допускает несущественные ошибки; раскрывает содержание вопроса в достаточной мере; доклад структурирован, обеспечивает понимание содержания проекта; прослеживаются внутрисубъектные связи; доклад делается с обращением к тексту; наблюдаются в речи незначительные ошибки, оговорки; выразительность выступления; поддерживается внимание аудитории; соблюдается регламент выступления	0,6
	при защите проекта студент показывает недостаточно глубокие	0,3

	<p>знания вопросов темы, испытывает трудности при оперировании данными исследования  в формулировках определений понятий, основных положений допускает несущественные ошибки;  раскрывает содержание вопроса не полностью;  доклад недостаточно структурирован, что вызывает трудности в понимание содержания проекта;  не прослеживаются внутрипредметные связи;  доклад делается по написанному тексту;  наблюдаются в речи незначительные ошибки, оговорки; выступление невыразительное;  внимания аудитории поддерживается с трудом;  регламент выступления нарушен</p>	
	<p>при защите проекта студент показывает неглубокие знания вопросов темы, допускает грубые ошибки при оперировании данными;  в формулировках определений понятий, основных положений допускает грубые ошибки;  не раскрывает содержание вопроса;  доклад не структурирован, что вызывает трудности в понимание содержания проекта;  не прослеживаются внутрипредметные связи;  наблюдаются в речи значительные ошибки и оговорки; выступление невыразительное;  внимания аудитории не поддерживается;  регламент выступления нарушен</p>	0
<b>3.2</b>	<b>Электронная презентация</b>	<b>Максимальный балл – 0,6баллов</b>
	<p>презентация отражает содержание проекта;  соблюдаются требования к структуре, объему; презентация содержит в большей мере наглядную информацию, визуально легко воспринимается</p>	0,6
	<p>презентация отражает содержание проекта;  содержит незначительные ошибки в структуре, недостаточный объем (8-10 слайдов); презентация содержит в большей мере наглядную информацию, визуально легко воспринимается</p>	0,4
	<p>презентация отражает содержание проекта;  содержит незначительные ошибки в структуре, недостаточный объем (4-7 слайдов); презентация содержит в текстовую информацию, визуально трудно воспринимается</p>	0,2
	<p>презентация отсутствует или состоит из 3 и менее слайдов, не отражает содержание проекта</p>	0
<b>3.3</b>	<b>Ответы на вопросы</b>	<b>Максимальный балл - 0,4балла</b>
	<p>студент правильно и уверенно отвечает на поставленные вопросы.</p>	0,4
	<p>студент не дает полных, аргументированных ответов на заданные вопросы.</p>	0,2
	<p>студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, при ответе допускает существенные ошибки.</p>	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>5</b>



### **Примерная тематика индивидуального проекта:**

1. Современные направления и тенденции в общественном питании
2. Моя будущая профессия
3. Способы и оборудование для тепловой кулинарной обработки. Комбинированные методы термообработки
4. Современные тенденции в кулинарии с использованием овощей
5. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента
6. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
7. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий
8. Сладкая профессия
9. Творчество повара
10. Знакомство с профессией повара-сушиста
11. Молекулярная кулинария
12. Учет и анализ готовой продукции в общепите
13. История возникновения и развитие профессии Повар, кондитер
14. Роль профессии: «Повар, кондитер» в мировой экономике
15. Профессиональный стандарт индустрии питания
16. Нормативно-техническая документация в общественном питании
17. Виды и классификация предприятий общественного питания
18. Технологическая и технико-технологическая карты как первичный учетный документ в общественном питании
19. Калькуляционная карта как первичный учетный документ в общественном питании
20. Профессиональная компетентность повара, кондитера
21. Фудтех как дорога в будущее для общепита
22. Современные тенденции в сфере общепита
23. SousVide- низкотемпературная кухня
24. Технология дегидрации Smokingum
25. Теория цвета и композиции в кулинарии