

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный социально-педагогический университет»  
Факультет управления и экономико-технологического образования  
Кафедра технологии, туризма и сервиса

*Приложение к программе  
учебной дисциплины*

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации студентов  
по дисциплине **«История культуры питания»**

Направление 44.03.01 «Педагогическое образование»  
Профиль «Технология (технология обработки тканей и пищевых продуктов)»

*заочная форма обучения*

Заведующий кафедрой

Жафаров Ю. А.  
«26» 08 2016 г.

Волгоград  
2016

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на овладение следующими компетенциями:

– способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (СК-1).

#### Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Код компетенции	Этап базовой подготовки	Этап расширения и углубления подготовки	Этап профессионально-практической подготовки
СК-1	Методика обучения технологии и предпринимательству	Архитектоника объемных форм, Гидравлика, Графика, Детали машин, Дизайн и композиция костюма, Дизайн помещений и интерьер дома, Домашняя экономика, История костюма и кроя, История культуры питания, Конструирование и моделирование швейных изделий, Кулинарное декорирование, Кулинарное оборудование, Кулинарный практикум, Культура организации досуга, Культура поведения в семье, Маркетинг в малом бизнесе, Маркетинг образовательных услуг, Материаловедение швейного производства, Начертательная геометрия, Организация и технология предприятий бытового обслуживания, Основы гидродинамики, Основы	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая), Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Преддипломная практика

		<p>исследований в технологическом образовании, Основы кулинарного карвинга, Основы предпринимательской деятельности, Основы термодинамики, Основы физиологии и гигиены питания, Перспективные материалы и технологии, Перспективные методы обучения технологии, Предпринимательская деятельность в учреждениях образования, Проектирование и разработка продукции общественного питания, Рисунок и художественная композиция, Рукоделие, Современные технологии в дизайне костюма, Современные технологии обучения, Специальное рисование, Стандартизация, метрология и технические измерения, Теоретическая механика, Теория машин и механизмов, сопротивление материалов, Теплотехника, Технология легкой одежды, Технология мучных кондитерских изделий, Технология обработки швейных изделий, Технология приготовления пищи, Технология швейного производства, Товароведение с основами микробиологии, Художественная обработка материалов, Швейное оборудование,</p>	
--	--	---	--

		Швейный практикум, Эстетика образа	
--	--	---------------------------------------	--

## 1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### Показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения учебной дисциплины

№	Разделы дисциплины	Формируемые компетенции	Показатели сформированности (в терминах «знать», «уметь», «владеть»)
1	Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры	СК-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– образовательные программы и учебники по культуре питания, педагогические системы и технологии, основные методы, приемы и средства обучения, формы организации учебно-воспитательного процесса в образовательном учреждении, внеурочной и внеклассной работы, требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять предметные, психолого-педагогические и методические знания при написании конспекта урока, при планировании внеклассной воспитательной и профориентационной работы, организации культурно-просветительской деятельности;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога;</li> </ul>

### Критерии оценивания компетенций

Код компетенции	Пороговый (базовый) уровень	Повышенный (продвинутый) уровень	Высокий (превосходный) уровень
СК-1	Студент имеет	Студент обладает	Студент владеет глубокими

	теоретические представления об основных понятиях в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства, способен применять имеющиеся знания для репродуктивного решения теоретических и практических задач, реализации типовых технологических и методических решений в профессиональной сфере.	системными знаниями в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства, способен решать основные теоретические и практические задачи, осуществлять реализацию технологических и методических решений в профессиональной сфере.	знаниями в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства, способен решать теоретические и практические задачи в нестандартной ситуации, на творческом уровне осуществлять технологические и методические решения в профессиональной сфере.
--	--	--	---

**Оценочные средства и шкала оценивания  
(схема рейтинговой оценки)**

№	Оценочное средство	Баллы	Оцениваемые компетенции	Семестр
1	Проверочные работы на лекционных занятиях	10	СК-1	1у
2	Решение задач на практических занятиях	30	СК-1	1у
3	Реферат	20	СК-1	1у
4	Проверочные работы на лекционных занятиях	10	СК-1	1з
5	Решение задач на практических занятиях	30	СК-1	1з
6	Реферат	20	СК-1	1з
7	Зачет	40	СК-1	1л

Итоговая оценка по дисциплине определяется преподавателем на основании суммы баллов, набранных студентом в течение семестра и период промежуточной аттестации.

Студент, набравший в сумме 60 и менее баллов, получает отметку «незачтено». Студент, набравший 61-100 баллов, получает отметку «зачтено».

## 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Данный раздел содержит типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы. Описание каждого оценочного средства содержит методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Перечень оценочных средств, материалы которых представлены в данном разделе:

1. Проверочные работы на лекционных занятиях
2. Решение задач на практических занятиях
3. Реферат
4. Зачет