

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*

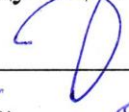
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации студентов
по дисциплине **«Технология мучных кондитерских изделий»**

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

заочная форма обучения

Заведующий кафедрой

 | Журавлева А.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	Подготовка кондитерского сырья к производству	СК-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ;
2	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	СК-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов;

			<p>технология приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ;
3	Замес теста и способы его рыхления	СК-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технология приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной

			устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ;
4	Дрожжевое тесто и изделия из него.	СК-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ;
5	Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него	СК-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять виды механической кулинарной обработки продуктов;

			<p>определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия;</p> <p>рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд;</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ;
6	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	СК-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ;
7	Пирожные и торты	СК-1	<p>знать:</p>

			<p>– виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд;</p> <p>уметь:</p> <p>– определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд;</p> <p>владеть:</p> <p>– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ;</p>
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Критерии оценивания компетенций

Код компетенции	Пороговый (базовый) уровень	Повышенный (продвинутый) уровень	Высокий (превосходный) уровень
СК-1	Студент имеет теоретические представления об основных понятиях в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства, способен применять имеющиеся знания	Студент обладает системными знаниями в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства, способен решать основные теоретические и практические задачи,	Студент владеет глубокими 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.

	для репродуктивного решения теоретических и практических задач, реализации типовых технологических и методических решений в профессиональной сфере.	осуществлять реализацию технологических и методических решений 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	5з
2	Решение задач на практических занятиях	30	СК-1	5з
3	Реферат	20	СК-1	5з
4	Аттестация с оценкой	40	СК-1	5з

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

Оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» выставляется с учётом требований следующей шкалы:

- «отлично» – от 91 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, сформированы необходимые практические навыки работы с освоенным материалом, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
- «хорошо» – от 76 до 90 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
- «удовлетворительно» – от 61 до 75 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, но не высокого качества.
- «неудовлетворительно» – 60 и менее баллов – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

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. Аттестация с оценкой