

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**

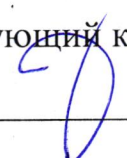
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации студентов  
по дисциплине **«Технология приготовления пищи»**

Направление 44.03.01 «Педагогическое образование»

Профиль «Технология (технология обработки тканей и пищевых продуктов)»

*очная форма обучения*

Заведующий кафедрой

 / Мадаев М.М.

« 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:

- готовностью реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов (ПК-1);
- 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
ПК-1	Методика обучения технологии и предпринимательству	Графика, Детали машин, Дизайн помещений и интерьер дома, Домашняя экономика, Конструирование и моделирование швейных изделий, Кулинарное оборудование, Кулинарный практикум, Материаловедение швейного производства, Основы предпринимательской деятельности, Перспективные материалы и технологии, Проектирование и разработка продукции общественного питания, Рукоделие, Стандартизация, метрология и технические измерения, Технология обработки швейных изделий, Технология приготовления пищи, Товароведение с основами микробиологии, Швейное оборудование,	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

		Швейный практикум, Эстетика образа	
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 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,	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

		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, 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	Механическая кулинарная обработка сырья	ПК-1, СК-1	знать: – химический состав продуктов

			<p>питания; ассортимент товаров; производство некоторых продуктов питания; режимы и способы сохранения пищевой ценности продуктов; оценку качества продовольственных товаров; уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать химический состав продуктов; определять питательную ценность; определять вид и назначение пищевых продуктов; создать оптимальные условия хранения продуктов; использовать потребительские свойства пищевых продуктов органолептическим способом;</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; актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ;</li> </ul>
2	Тепловая и кулинарная обработка продуктов, приготовление блюд	ПК-1, СК-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– химический состав продуктов питания; ассортимент товаров; производство некоторых продуктов питания; режимы и способы сохранения пищевой ценности продуктов; оценку качества продовольственных товаров;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать химический состав продуктов; определять питательную ценность; определять вид и назначение пищевых продуктов; создать оптимальные условия хранения продуктов; использовать потребительские свойства пищевых продуктов органолептическим способом;</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; актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам</li> </ul>

			дисциплины в том числе с использованием средств ИТ;
--	--	--	---

### Критерии оценивания компетенций

Код компетенции	Пороговый (базовый) уровень	Повышенный (продвинутый) уровень	Высокий (превосходный) уровень
ПК-1	Имеет общие теоретические представления о закономерностях изучения предмета в классах с базовым и профильным уровнем преподавания с учётом требований ФГОС. Может по образцу проектировать методические модели, технологии и приёмы обучения предмету, планировать и разрабатывать рабочие программы, конспекты, сценарии и технологические карты уроков. Способен проводить экспертизу программы элективного курса по предмету, соотносить его содержание с требованиями ФГОС основного общего и среднего (полного) общего образования и осуществлять преподавательскую деятельность по реализации данного курса.	Демонстрирует прочные теоретические знания о закономерностях изучения предмета в классах с базовым и профильным уровнем преподавания с учётом требований ФГОС. Может самостоятельно проектировать методические модели, технологии и приёмы обучения предмету, планировать и разрабатывать рабочие программы, конспекты, сценарии и технологические карты уроков. Способен вносить определённые коррективы в содержание программы элективного курса по предмету с учётом собственной методической концепции и требований ФГОС основного общего и среднего (полного) общего образования и осуществлять преподавательскую деятельность по реализации данного курса.	Демонстрирует глубокие знания теоретико-методологических и методических основ изучения предмета в классах с базовым и профильным уровнем преподавания с учётом требований ФГОС. Использует творческий подход при проектировании методических моделей, технологий и приёмов обучения предмету, планировании и разработке рабочих программ, конспектов, сценариев и технологических карт уроков. Способен самостоятельно проектировать содержание элективного курса по предмету с учётом требований ФГОС основного общего и среднего (полного) общего образования и осуществлять преподавательскую деятельность по реализации данного курса.

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 для репродуктивного решения теоретических и практических задач, реализации типовых технологических и методических решений в профессиональной сфере.	Студент обладает 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.	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.
------	--	---	---

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

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

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. Зачет