

МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный социально-педагогический университет»  
Институт технологии, экономики и сервиса  
Кафедра технологии, экономики образования и сервиса

*Приложение к программе  
учебной дисциплины*

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации студентов  
по дисциплине **«Технологический практикум по обработке тканей и  
пищевых продуктов»**

Направление 44.03.05 «Педагогическое образование (с двумя профилями  
подготовки)»

Профили «Технология», «Информатика»

*очная форма обучения*

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ / Ю.А. Жадаев

« 27 » февраля 2020 г.

Волгоград  
2020

## 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:

- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (ПКР-1).

#### Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Код компетенции	Этап базовой подготовки	Этап расширения и углубления подготовки	Этап профессионально-практической подготовки
УК-2	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности, Техническая эстетика и дизайн, Техническое и декоративно-прикладное творчество	3D-моделирование и прототипирование в технологическом образовании, Декоративно-оформительское искусство, Декоративно-прикладное творчество, Обустройство и дизайн дома, Правовая защита предпринимательской деятельности, Психологические основы педагогической работы с детьми с трудностями обучения, Ремонт и эксплуатация дома, Технологический практикум по обработке конструкционных материалов, Технологический практикум по обработке тканей и пищевых продуктов, Художественная обработка материалов	Научно-исследовательская работа, Производственная практика (преддипломная практика)
ПКР-1	Графика, Детали машин и основы конструирования, Домашняя экономика, История технологии и	3D-моделирование и прототипирование в технологическом образовании, Декоративно-	Научно-исследовательская работа, Производственная (педагогическая)

	<p>технологической культуры, Конвергентные технологии в технологическом образовании, Машиностроительное черчение, Методика обучения технологии, Основы исследований в технологическом образовании, Основы материаловедения, Основы стандартизации, метрологии и сертификации, Перспективные материалы и технологии, Перспективные методы обучения технологии, Прикладная механика, Современная бытовая техника и производственное оборудование, Современное производство и окружающая среда, Техническая эстетика и дизайн, Техническое и декоративно-прикладное творчество, Технологии нововведений, Технологии обработки конструкционных материалов, Технологии современного производства</p>	<p>оформительское искусство, Декоративно-прикладное творчество, Компьютерное проектирование в инженерной практике, Обустройство и дизайн дома, Ремонт и эксплуатация дома, Технологические и транспортные машины, Технологический практикум по обработке конструкционных материалов, Технологический практикум по обработке тканей и пищевых продуктов, Художественная обработка материалов</p>	<p>практика (преподавательская) (Технология), Производственная практика (преддипломная практика), Учебная (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)), Учебная практика</p>
--	---	---	---

## 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	Показатели сформированности
---	--------------------	-------------	-----------------------------

		<b>компетенции</b>	<b>(в терминах «знать», «уметь», «владеть»)</b>
1	Технология изготовления поясных изделий	УК-2, ПКР-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию одежды;</li> <li>– технологическую последовательность пошива поясных изделий;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– снять размерные признаки с фигуры человека;</li> <li>– устранять дефекты посадки изделия на фигуре;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками построения чертежей выкроек деталей изделий;</li> <li>– навыками моделирования юбок;</li> </ul>
2	Технология изготовления плечевых изделий	УК-2, ПКР-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы моделирования лифа и рукавов;</li> <li>– технологическую последовательность пошива плечевых изделий;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– качественно выполнять ручные, машинные и влажно-тепловые операции при пошиве изделий, соответственно технологической последовательности их поузловой обработки;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– опытом работы при индивидуальном раскрое и пошиве швейных изделий;</li> </ul>
3	Технология приготовления пищи	УК-2, ПКР-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить целенаправленную механическую кулинарную обработку пищевых продуктов и рациональную тепловую обработку полуфабрикатов;</li> <li>– оценивать внешний вид и вкусовые качества изделий;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками оформления кулинарных изделий и блюд;</li> </ul>
4	Технология мучных кулинарных изделий	УК-2, ПКР-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к качественным показателям полуфабрикатов и изделий;</li> </ul>

			<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить мучные кондитерские полуфабрикаты и кулинарные изделия;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками формования и оформления мучных кондитерских и кулинарных изделий;</li> </ul>
--	--	--	---

### Критерии оценивания компетенций

Код компетенции	Пороговый (базовый) уровень	Повышенный (продвинутый) уровень	Высокий (превосходный) уровень
УК-2	<p>Имеет теоретические представления об основных отраслях правовой системы, базовых нормативно-правовых актах и сфере их применения. Ориентируется в совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя их действующих правовых норм. Имеет опыт сбора и анализа нормативно-правовых документов, их классификации в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрирует способность к определению ресурсного обеспечения для достижения поставленной цели. Умеет находить необходимые правовые документы для различных сфер жизнедеятельности. Обладает опытом составления документов, необходимых для участия в различных сферах деятельности.</p>	<p>Демонстрирует использование правовых знаний в различных сферах деятельности. Способен определять возможные риски и ограничения при решении поставленных задач. Научно обосновывает различные способы реализации и защиты своих прав.</p>
ПКР-1	<p>Студент имеет теоретические представления об основных понятиях в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и</p>	<p>Студент обладает системными знаниями в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства, способен решать</p>	<p>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</p>

	предпринимательства, способен применять имеющиеся знания для репродуктивного решения теоретических и практических задач, реализации типовых технологических и методических решений в профессиональной сфере.	основные теоретические и практические задачи, осуществлять реализацию технологических и методических решений в профессиональной сфере.	методические решения в профессиональной сфере.
--	--	--	--

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

№	Оценочное средство	Баллы	Оцениваемые компетенции	Семестр
1	Тестирование	30	УК-2, ПКР-1	4
2	Реферат	30	УК-2, ПКР-1	4
3	Аттестация с оценкой	40	УК-2, ПКР-1	4
4	Тестирование	30	УК-2, ПКР-1	5
5	Реферат	30	УК-2, ПКР-1	5
6	Аттестация с оценкой	40	УК-2, ПКР-1	5
7	Выполнение заданий практических занятий	50	УК-2, ПКР-1	7
8	Тест	10	УК-2, ПКР-1	7
9	Аттестация с оценкой	40	УК-2, ПКР-1	7
10	Выполнение заданий практических занятий	50	УК-2, ПКР-1	6
11	Тест	10	УК-2, ПКР-1	6
12	Аттестация с оценкой	40	УК-2, ПКР-1	6

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. Тестирование
2. Реферат
3. Аттестация с оценкой
4. Выполнение заданий практических занятий
5. Тест