

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный
университет народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 12 от 30 мая 2024 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ 07.01**

«ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ»

**Специальность СПО - 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело**

**квалификация - специалист по поварскому и
кондитерскому делу**

Форма обучения - очная

Махачкала-2024

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

Составитель – Акимова Разида Алихановна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Маркетинг и коммерция».

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Освоение профессии 16472 Пекарь» разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования РФ 9 декабря 2016 г. № 1565 и на основании приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013г., № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Освоение профессии 16472 Пекарь» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Акимова Р.А. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Освоение профессии 16472 Пекарь» для подготовки специалистов 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2024 г., 38 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 28 мая 2024 г.

Рекомендована к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы Атаевой Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 23 мая 2024 г., протокол № 10

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	6
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	1
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	1
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	1
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу при дифференцированном зачете.....	4
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	2
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	2
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	3
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	3
.....	5

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости, для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения) обучающихся по междисциплинарному курсу «Освоение профессии 16472 Пекарь» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ФОС по междисциплинарному курсу «Освоение профессии 16472 Пекарь» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППССЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.

Основными параметрами и свойствами ФОСа являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество ФОСа в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

**I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

1.1. Перечень формируемых компетенций

Код компе-	Формулировка / Наименование компетенции
ПК	Профессиональные компетенции
ПК-5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.2. Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	Знать:	Уметь:	Иметь практический опыт:
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ			
ПК-5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	31– ассортимент сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 32– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 33– требования к качеству основных продуктов и дополнительных	У1– органолептическ и оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов ; У2– принимать организационны е решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	ПО1– разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных изделий; ПО2– организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных изделий; ПО3– приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и

	ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;		инвентаря;
ПК-5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	34- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 35–основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 36–методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 37– температурный режим и правила приготовления	У3– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий; У4– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	ПО4– приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО5– оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции

	разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительным и ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;		
ПК-5.3: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	38– температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительным и ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных,	У5– определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; У6– применять коммуникативные умения;	ПО6– приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО7– оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;

обслуживания.	мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 39–виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 310–технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;		
ПК-5.6: Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребности	311–органолептически е способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и	У7– выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У8– определять режим хранения отделочных полуфабрикатов ;	ПО8– оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; ПО9– организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных

й различных категорий потребителей.	украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; 312–технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами ; 313–требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		полуфабрикатов; ПО10– изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами ;
--	--	--	---

II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п / п	Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контро лируемо й компет енции или ее части	Планируемые результаты обучения (знать, уметь, иметь практический опыт)	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Ассортимент сложных хлебобулочн ых, мучных кондитерски х изделий и сложных отделочных полуфабрика тов	ПК-5.1	ПК-5.1 Знать: 31 Уметь: У1 Иметь практический опыт: ПО1	- вопросы для обсуждения ; - тестовые задания; - практичес кие задачи	-Экзаменационны е вопросы №№ 1- 3; 17-19 -Задача № 1-4
2.	Тема 2-4 Основное сырье хлебопекарн ого производств а. Дополнитель ное сырье хлебопекарн ого	ПК-5.1 ПК-5.2	ПК-5.1 Знать: 31 Уметь: У1 ПК-5.2 Знать:35, 36 Уметь: У6, У6	- вопросы для обсуждения ; - тестовые задания; практ ические задачи	-Экзаменационны е вопросы №№ 4- 12; -Задача № 5-10

	производства				
3.	Тема 5-8. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	ПК-5.1 ПК-5.2	ПК-5.2 Знать: 35, 36 Уметь: У6, У6	- вопросы для обсуждения; - тестовые задания; практические задачи	-Экзаменационные вопросы №№ 13-19 -Задача №10-14
4.	Тема 9. Виды технологического оборудования и производстве инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	ПК-5.2 Знать: 34, 35 Уметь: У4, У5	- вопросы для обсуждения; - тестовые задания; практические задачи	-Экзаменационные вопросы №№ 20-28 -Задача № 15-17
5.	Тема 10-12 Пищевая ценность хлеба. Дефекты и болезни хлеба.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-5.6	ПК-5.1 Знать: 31 Уметь: У1 ПК-5.2 Знать: 33, 34 Уметь: У4, У5	- вопросы для обсуждения; - тестовые задания; практические задачи	-Экзаменационные вопросы №№ 29-39 -Задача № 17-20

--	--	--	--	--	--

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на экзамене (максимум – 30 баллов)

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
100-балльная шкала	85 и $\geq$	70 – 84	51 – 69	0 – 50

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/ п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в ФОСе</i>
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для обсуждения по темам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданными условием задачи, на основе чего необходимо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи	Задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/ зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	10	отлично
2.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	хорошо
3.	ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	5	удовлетворительно
4.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно

**Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ
ТЕСТИРОВАНИЯ**

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	50-59% правильных ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

**В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ
ЗАДАЧ**

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированно сти компетенции)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированно сти компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или	5-6	

	допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не исказившие экономическое содержание ответа.		
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение безосновательно.	1	
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности,	7-8	Хорошо (достаточный уровень)

	имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.		сформированность и компетенции)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности и компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности и компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	25-27	
3.	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответы на вопросы. Наличие	22-24	

	несущественных или технических ошибок		
4.	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	19-21	
5.	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
6.	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	13-15	
7.	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	10-12	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
9.	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
10.	не дан ответ на поставленные вопросы	1-3	
11.	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	0	

К) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЭКЗАМЕНЕ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	24-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на	17-23	Хорошо (достаточный

	занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.		уровень сформированности компетенции)
3.	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	10-16	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	0-9	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

**III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ
МАТЕРИАЛЫ,
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ,
ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Типовые контрольные задания
для текущего контроля успеваемости обучающихся**

**БИЛЕТЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО
ЗАЧЕТА ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ МДК.07.01**

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

Билет №5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

4. Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста .
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. . Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Билет №16

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №23

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

6. Задания для проведения дифференцированного зачета

Вариант №1

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:
а) сильно
б) слабой
в) средней
2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:
а) опарного
б) безопарного
в) лабораторного
3. Что такое сдоба:
а) жир, мука, сахар, соль
б) жир и сахар
в) сахар и соль
4. Что такое опара:
а) жидкое тесто
б) тесто со слабой клейковиной
в) приправа
5. С чем растирают дрожжи:
а) с водой б) с сахаром в) с мукой
6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:
а) рассыпаться б) затянутым в) не получится
7. Песочное тесто выпекают при температуре:
а) 220 – 240 б) 240 – 250 в) 260 – 280
8. Основа песочного теста:
а) масло с мукой б) масло с сахаром в) масло с меланжем
9. Для песочного печенья пласт смазывают:
а) сладкой водой б) маслом в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует: а) рассыпчатости б) затянутости в) качеству
11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:
а) пышную б) твердую в) затянутую
12. Что готовят из бисквитного теста:
а) пирожки б) торты в) профитроли
13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:
а) ржаной б) крахмалом в) меланжем
14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста: а) с сильной б) со слабой в) со средней
15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом: а) диетические б) столовые в) меланж
16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:
а) присыпки изделия б) подпыла в) приготовления масла
17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:
а) присыпки изделия б) подпыла в) приготовления масла
18. Температура выпечки слоеного теста:
а) 180 б) 200 в) 250
19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:
а) ниже б) выше в) не имеет значения
20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:
а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту
21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:
а) с низкой б) с высокой в) со средней
22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:
а) густым б) жидким в) так и должно быть
23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:
а) 90 б) 50 в) 60
24. Заваривают тесто:
а) деревянной лопаткой б) только железной в) в машине
25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:
а) муки и соли б) маргарина в) паров воды

Вариант № 2

1. Температура жидкости для приготовления опары:
а) 50 – 60 б) 30 – 40 в) 20 – 30
2. Если переложить сахар, то изделие будет:
а) сырое б) гореть в) ничего страшного
3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:
а) ниже б) выше в) одинакова для всех
4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:
а) дольше б) короче в) одинакова для всех
5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:
а) 1 час б) 10 минут в) 30 минут
6. Для разрыхления используют:
а) ванилин б) аммиак в) амоний
7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:
а) проверить готовность б) не вздувалось в) хорошо поднималось
8. При приготовлении теста температура в помещении:
а) 30 б) 20 в) 10
9. После остывания изделия посыпают:
а) мукою б) сахарной пудрой в) ванилином
10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:
а) со слабой б) с сильной в) со средней
11. Если бисквитный п/ф крошится, то:
а) мало яиц б) слабая клейковина муки в) много яиц
12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:
а) белок б) сода в) аммоний
13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:
а) с подогревом и холодный б) горячий и холодный
в) с подогревом и горячий
14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:
а) 180 – 210 б) 200 – 220 в) 250 – 280
15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:
а) 30 мин б) 2 часа в) 8 часов

16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:
а) высокое б) низкое в) среднее
17. Готовое изделие должно быть:
а) светло-коричневого цвета б) темно-коричневого в) желтого
18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:
а) оно не было толстым б) оно не вздувалось в) оно было с дырками
19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
а) исчезла влага
б) масло было пластичней в) лучше размягчилось
20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
а) 277 б) 265 в) 256
21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220
22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
а) обильно жиром б) посыпают мукой в) водой
23. Заварное тесто должно быть:
а) густым б) вязким в) жидким
24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
а) будет расплываться б) будет трескаться в) осядет
25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
а) яйца б) соду в) масло

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

**Типовые контрольные задания
для промежуточной аттестации обучающихся**

Перечень вопросов для аттестации

- 1.Ассортимент сложных хлебобулочных изделий .
2. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.
- 3.Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.
- 4.Основные характеристики дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
5. Основные характеристики дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий .

6. Основные характеристики дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
7. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных изделий .
8. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий .
9. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
10. Правила выбора дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.
11. Правила выбора дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
12. Правила выбора дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
13. Основные критерии оценки качества теста.
14. Основные критерии оценки качества полуфабрикатов .
15. Основные критерии оценки качества готовых сложных хлебобулочных изделий.
16. Основные критерии оценки качества готовых сложных мучных кондитерских изделий.
17. Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий.
18. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий .
19. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
20. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.
21. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий .
22. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий.

23. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.
24. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.
25. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.
26. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
27. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
28. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.
29. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.
30. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий .
31. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
32. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий .
33. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий.
34. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.
35. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.

36. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
37. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
38. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий.
39. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий.
40. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
41. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
42. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.
43. Отделочные украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.
44. Требования к качеству дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий .
45. Требования к качеству дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий .
46. Требования к качеству дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов .
47. Правила выбора основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.
48. Правила выбора основных продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
49. Правила выбора основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
50. Основные характеристики основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

Задачи к дифференцированному зачету

Задача 1

1. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

Задача 2

1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству

Задача 3

1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству

Задача 4

1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

Задача 5

1. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации

2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

Задача 6

1. На 50 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек

2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий

Задача 7

1. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85

Задача 8

1. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

Задача 9

1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

Задача 10

1. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

2. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

Задача 11

1. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий

Задача 12

1. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

Задача 13

1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката.

Задача 14

1.. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

Задача 15

1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству

Задача 16

1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

Задача 17

1. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

2. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста

Задача 18

1. На 50 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек

2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий

Задача 19

1. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций Ватрушки венгерские если выход одной порции 85

Задача 20

1. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

2. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Тестовые задания. Тестовая форма -позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

–отметка «удовлетворительно», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«хорошо», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«отлично», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, 10 баллов/ 20 вопросов = 0,5 баллов

Задачи. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Шкала оценивания:

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на изученный материал;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками при неполном использовании понятийного аппарата дисциплины;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться курсом лекций или учебниками.

На решение типовых задач отводиться 10 минут.

Реферат – форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении вариативных (профильных) дисциплин профессионального цикла. Как правило, реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной научной теме.

Шкала оценивания:

«отлично» - выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и

логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы;

«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины позволяет оценить уровень сформированности компетенций и осуществляется в форме – зачет с оценкой.

Зачет письменный. Продолжительность 60 минут. Рекомендуется распределять время таким образом: 15 мин – задача и по 15 мин на три теоретических вопроса. Изложение должно быть кратким, но содержать все необходимые определения и формулировки. Для получения отличной оценки ответ должен содержать практические примеры.