

**ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»**

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 6 от 21 марта 2025 г.*

КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания и
охрана труда»**

специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Махачкала - 2025

УДК620.2

ББК30.69

Составитель – Абасова Заира Улубиевеа, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

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 дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания и охрана труда» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 N 1565, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания и охрана труда» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Абасова З.У. Фонд оценочных средств по дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания и охрана труда» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2025 г., 29 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 10 марта 2025 г.

Рекомендован к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атаевой Т.А

Одобрены на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 24 февраля 2025 г., протокол № 6

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ.....	5
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	7
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	7
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах.....	8
их формирования по видам оценочных средств.....	8
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене.....	12
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	14
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	14
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся..	26
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	28

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения междисциплинарного курса), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения по междисциплинарному курсу) обучающихся ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания и охрана труда» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС по дисциплине ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания и охрана труда» 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 фонда оценочных средств 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 фонда оценочных средств 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 компетенции	Формулировка компетенции
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.2. Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции	
	Знает	умеет
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	31. организацию и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	У1.организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности санитарии и пожарной безопасности; У2. оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	32. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	У3.организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1	33.требования охраны	У4.обеспечивать наличие,

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов	контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производств
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	35.требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; 36.санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); 36.методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; 37.важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции	У5.оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; У6.распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; У7.объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; У8.разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; У9.контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У10.контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

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	Контролируе мые 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. Универсальны е приводы. Универсальны е кухонные машины	ПК 2.1	ПК 2.1 Знать: 32 Уметь: У3	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания;	Вопросы к дифференцирова нному зачету № № 1-3; Задача № 1-4
2.	Тема 2. Оборудование для обработки овощей, плодов и посуды	ПК-2.1 ПК-5.1	ПК-2.1 Знать: 32 Уметь: У3 ПК-5.1 Знать: 35,36,37 Уметь: У5, У6, У7,у8,У9.У10	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; практически е задачи	Вопросы к дифференцирова нному зачету № № 4-12; Задача № 5-10
3.	Тема 3. Оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы	ПК-2.1 ПК-5.1	ПК-2.1 Знать: 32 Уметь: У3 ПК-5.1 Знать: 35,36,37 Уметь: У5, У6, У7,у8,У9.У10	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания;	Вопросы к дифференцирова нному зачету № № 13-19 Задача №10-14

				– Контрольная работа	
4.	Тема 4. Тепловое оборудование	ПК-2.1 ПК-1.1 ПК-4.1	ПК-2.1 Знать: 32 Уметь: У3 ПК-1.1 Знать: 31 Уметь: У1, У2 ПК-4.1 Знать: 33 Уметь: У4	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; практические задачи	Вопросы к дифференцированному зачету № 20-28 Задача № 15-17
5.	Тема 5. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	ПК-2.1 ПК-3.1 ПК-4.1	ПК-2.1 Знать: 32 Уметь: У3 ПК-3.1 Знать: 33, 34, 35, 36 Уметь: У3, У4 ПК-4.1 Знать: 33 Уметь: У4	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; – практические задачи	Вопросы к дифференцированному зачету № 20-28 Задача № 15-17
6.	Тема 6. Оборудование для раздачи пищи	ПК-2.1 ПК-3.1 ПК-4.1	ПК-2.1 Знать: 32 Уметь: У1, У2 ПК-3.1 Знать: 33, 34, 35, 36 Уметь: У3, У4 ПК-4.1 Знать: 33 Уметь: У4	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания;	Вопросы к дифференцированному зачету № 20-28 Задача № 15-17

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
Бинарная шкала	Зачтено			Не зачтено

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОСе
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися 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	5	удовлетворительно

	свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.		
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 сформированности 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 сформированности компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или 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.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических	3-4	Удовлетворительно (приемлемый)

	расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.		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 и компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. 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.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности 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

№ n/n	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 несущественных или технических ошибок	22-24	
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	

2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при экзамене

КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЭКЗАМЕНЕ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количес	Оценка

		<i>тво баллов</i>	
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 сформирован ности компетенции)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на 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.	17-23	Хорошо (достаточный уровень сформирован ности 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	Удовлетворит ельно (приемлемый уровень сформирован ности 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	Неудовлетвор ительно (недостаточн ый уровень сформирован ности 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**

Задание 1. Тестовые задания

Вариант 1.

Вопросы базового уровня

1. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К какому производственному помещению предприятий общественного питания относятся горячий и холодный цеха?

заготовочные;
доготовочные;
подсобные;
вспомогательные

2. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие требования предъявляют к материалам, из которых изготавливают машины?

красивые по внешнему виду, хорошо очищаться от остатков пищи, не быть ядовитыми;
нейтральны к продуктам и моющим средствам, не подвергаются коррозии, не оказывать вредного воздействия на организм человека и на обрабатываемые продукты, хорошо очищаться от остатков пищи;
не изменять цвет, вкус и запах продуктов, а остальное не важно;
хорошо очищаться от остатков пищи

3. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какая деталь машины, непосредственно воздействующая на продукты питания в процессе их обработки?

рабочая камера;
станина;
рабочий орган;
корпус машины

4. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какое устройство применяют для тонкого нарезания гастрономических продуктов называют:

измельчитель;
волчок;
слайсер;
гомогенизатор

5. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В каких цехах предприятий общественного питания используются универсальные приводы:

- мясном;
- овощном;
- кондитерском;
- все ответы верны

6. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какой параметр технологического процесса измеряют манометром?

- температуру
- давление
- скорость
- продолжительность

7. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Поясните деление овощерезок в зависимости от устройства и движения рабочих органов:

- дисковые и роторные;
- механические и автоматические
- с вращающимися ножами и без;
- универсальные и специализированные

8. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Поясните деление оборудования по технологическому назначению:

- универсальное (секционные кухонные и комбинированные электрические плиты) и специализированное.
- работающее под давлением и под вакуумом
- механическое и электрическое
- плиты, жарочные шкафы и котлы

9. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Каким рабочим органом снабжена кофеварка, который регулирует автоматически температуру готового напитка?

- Реле
- Терморегулятор
- Датчик уровня
- Пускатель

10. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как называется замкнутое пространство между варочным сосудом и наружным котлом?

- парогенератор
- облицовка
- теплоизоляция
- пароводяная рубашка

11. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какое оборудование относится к универсальному водогрейному?

автоклав
пищеварочные котлы
кипятильники, водонагреватели
электрокофеварки

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Каким прибором регулируют температуру в тепловых шкафах?

манометр
терморегулятор
поплавок
реле

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для чего предназначено жарочное оборудование?

для тепловой обработки овощей
для запекания и обжаривания продуктов
для создания румяной корочки на продукте
все ответы верны

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как классифицируются весоизмерительные устройства по способу уравнивания груза?

рычажные, электромеханические и пружинные;
на уравниваемые силой тяжести груза с помощью рычага или системы рычагов;
пружинные и циферблатные;
напольные и настольные

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какими конструктивными элементами оборудованы машины для просеивания и очистки муки?

рыхлителями;
исполнительными механизмами;
магнитными ловушками;
набором сит

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Каким оборудованием комплектуется раздаточная линия?

тепловой шкаф
мармиты
овощерезательная машина
слайсер

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Указать, по какому признаку классифицируются машины и механизмы, используемые на предприятиях общественного питания:

По назначению обрабатываемого продукта.

По виду обрабатываемого продукта.

оба ответа верны

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для защиты нагревателей от «сухого хода» имеется:

реле температуры;

реле давления;

реле уровня;

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Во время тепловой обработки продуктов:

необходимо открывать дверцы;

запрещается открывать дверцы;

рекомендуется открывать дверцы

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Жарочная поверхность находится на:

столе;

чугунном барабане;

конфорке

21.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Тесто на барабан подается:

с бачка;

с лотка;

с кастрюли

22.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Противни устанавливаются в камере на:

шкаф;

направляющие;

поддон;

дно

23.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Между двойными стенками камер находится:

пирожки;

теплоизоляция;

бумага;

пустота

24.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Пары удаляются через:

дымоход;

отверстия;

камеру

25.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Хлеб выпекается на:
листах;
противнях;
сковородах;
формах

Вариант 2.

1. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В пекарной камере печи находится:
электрогриль;
устройство электрическое;
стеллажная тележка

2. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для чего погружают картофель в 1% раствор биульдигта Na:
быстрого разваривания;
хранения;
улучшения вкуса

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Канавки (бороздки) находятся в:
мясорыхлителе;
рыбоочистителе;
мясорубке

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Назначение фрез:
для нанесения насечек на мясе;
для нарезания мяса на порционный кусок;
для обработки мяса

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В котлетоформовочной машине полуфабрикат панируется:
с 1-й стороны;
с обеих сторон;
перемешивание с котлетной массой

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Пояснить, почему нельзя допускать перегрузку и недогрузку машин на предприятиях общественного питания?

Если уровень продуктов (жидкости) окажется ниже или выше допустимого, то реле защиты разомкнёт электрическую цепь питания.

Из-за недостаточного нагрева тэнов.

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Указать правильный вариант ответа.

Относится неавтоматическое оборудование предприятий общественного питания к виду механического оборудования предприятий общественного питания:

Да

Нет

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В варочные камеры устанавливаются:

коробки с изделиями;

ящики с продуктами;

перфорированные емкости

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Является ли кривошипно - шатунный механизм способом механической передачи в машинах, используемых на предприятиях общественного питания?

Не является.

Является.

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Указать, в чём заключается особенность обмотки электродвигателя в машинах на предприятиях общественного питания?

От предотвращения высокого напряжения, поступающего в сеть.

От предотвращения низкого напряжения, поступающего в сеть.

Обмотка является изоляционным материалом электродвигателя.

11.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Указать, какие виды плавких предохранителей являются устройством, быстродействующей защиты машин на предприятиях общественного питания и по своей конструкции подразделяются на:

Резьбовые.

Пластинчатые.

Трубчатые.

Боковые.

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Образующийся конденсат используют для:

отвода в канализацию;

подогрева блюд;

сбора в питательном бачке;

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Выбрать, на сколько групп можно подразделить машины, используемые на предприятиях общественного питания в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов?

7 видов.

5 видов.

4 вида.

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Насыщенный пар получают в:

парогенераторе;
пароварочном шкафу;
питательном бачке

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Расположите в правильной последовательности действия по окончании работы соковыжималки МСЗ-40:

разбирают сменный механизм; выключают привод; промывают горячей водой; просушивают;
выключают привод; разбирают сменный механизм; очищают от остатков продукта; промывают горячей водой; просушивают;
очищают от остатков продукта; промывают горячей водой; просушивают;
выключают привод; очищают от остатков продукта; промывают горячей водой; просушивают;

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Установите правильную последовательность процессов очистки картофеля

инспекция, мойка, очистка, калибровка
калибровка, очистка, мойка, инспекция
инспекция, мойка, калибровка, очистка
мойка, калибровка, инспекция, очистка

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Расположите в правильной последовательности действия по окончании работы соковыжималки МСЗ-40:

разбирают сменный механизм; выключают привод; промывают горячей водой; просушивают; очищают от остатков продукта
выключают привод; разбирают сменный механизм; очищают от остатков продукта промывают горячей водой; просушивают;
разбирают сменный механизм; выключают привод; промывают горячей водой; просушивают; очищают от остатков продукта
разбирают сменный механизм; выключают привод; промывают горячей водой; просушивают; очищают от остатков продукта
разбирают сменный механизм; выключают привод; промывают горячей водой; просушивают; очищают от остатков продукта

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие материалы применяют для изготовления пищевого оборудования?

углеродистые и нержавеющие стали, титан и его сплавы, медь и ее сплавы, алюминий и его сплавы и др.), неметаллические материалы
любые марки стали, чугун;
алюминий, углеродистые стали

все ответы верны

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:

упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка;
односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями;
подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Назначение поршня в котлетоформовочной машине:

формует полуфабрикат;
выталкивает полуфабрикат;
сталкивает полуфабрикат

21.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Для чего соединяют обмотку электродвигателя «звездой» или «треугольником»?

Если напряжение в сети 220В соединяют «треугольником».

Если напряжение в сети 380В соединяют «звездой».

Если напряжение в сети превышает 380В, то соединяют обмотку электродвигателя или «звездой» или «треугольником».

22.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Указать, какая техническая документация выдаётся на каждую машину:

Эксплуатационная документация.

Паспорт.

Ремонтная документация.

Формуляр.

23.Прочитайте задание и установите соответствие:

А-Специализированный жарочный аппарат, предназначенный для жарки продуктов в большом количестве жира

Б–Оборудование для обжаривания котлет

В – оборудование для запекания

Г – оборудование для варки на пару

1 - шкаф жарочный

2 - сковорода электрическая

3 - пароварочный аппарат

4 – фритюрница

24.Прочитайте задание и установите соответствие

А - смесительные;

Б - взбивальные;

В - измельчители;

Г - резательные

- 1.используют машины для обработки овощей и картофеля
- 2.для обработки мяса и рыбы
- 3.для приготовления кондитерских изделий
- 4.для замеса теста

25. Прочитайте задание и расставьте последовательность эксплуатации сковороды электрической:

- А - глазомерная проверка заземления и электропроводки
- Б - включение
- В - нагрев
- Г - санитарная обработка
- Д - технологическое использование
- Е - выключение

Вариант 3.

1. Прочитайте задание и установите соответствие

- 1.Шнек
- 2.Скребок
- 3.Тэны
- 4.Нож

- А- Основным рабочим инструментом рыбоочистительной машины является
- Б - Основным рабочим инструментом мясорубки является
- В - Основным рабочим инструментом слайсера является
- Г - Основным рабочим инструментом котла являются

2. Прочитайте задание и установите соответствие

- 1.для выпечки изделий
- 2.для кратковременного хранения в горячем состоянии первых и вторых блюд
- 3.для хранения посуды и приборов
- 4.для нагрева воды

- А –мармит предназначен
- Б–шкаф жарочный предназначен
- В –модульные шкафы, полки предназначены
- Г –водогрейное оборудование предназначено

3.Прочитайте задание и соотнесите виды охлаждения и их характеристику:

- А. естественное охлаждение
- Б. искусственное охлаждение до температуры окружающей среды

1. получают более низкие температуры
2. температура продукта может быть понижена

4. Прочитайте задание и расположите ответы в правильной последовательности: что нужно сделать при поражении электрическим током?

А - проверить дыхание

Б - выйти из зоны поражения

В - сделать искусственное дыхание

Г - отключить электрооборудование от сети

5. Прочитайте задание и впишите пропущенное слово прописными буквами, сохраняя склонение. Дополните определение: машина для взбивания кондитерских смесей это _____ миксер

6. Прочитайте задание и впишите пропущенное слово прописными буквами, сохраняя склонение. Дополните определение: _____ представляют собой гастрожёмкости для кратковременного хранения блюд в подогретом виде

7. Прочитайте задание и впишите пропущенное слово прописными буквами, сохраняя склонение. Дополните определение: Автомат _____ представляет собой устройство, предназначенное для формовки изделий из теста с начинками

8. Механизм, осуществляющий преобразование различных видов энергии в механическую работу.

Задание 2. Перечень вопросов для устного обсуждения

1. Понятие о технологической машине и ее устройстве. Классификация технологических машин.
2. Производительность и мощность технологической машины.
5. 3. Основные требования, предъявляемые к конструкциям технологических машин.
3. Универсальные приводы. Структура универсальной кухонной машины. Классификация универсальных кухонных машин.
4. Основные способы классификации сыпучих продуктов. Просеиватели с вращающимися ситами.
6. Назначение и классификация очистительного оборудования. Картофелеочистительное оборудование периодического действия.
7. Картофелеочистительная машина непрерывного действия.
8. Общие понятия об измельчении. Размолочные машины и механизмы. Дисковые машины для размолва кофе.
9. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов.
10. Машины для приготовления картофельного пюре.
11. Виды режущих рабочих органов, инструментов. Основные способы резания продуктов. Форма и характер движения инструментов. Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей.
12. Понятие о технологической машине и ее устройстве. Классификация технологических машин.
13. Производительность и мощность технологической машины.

14. Основные требования, предъявляемые к конструкциям технологических машин.
15. Универсальные приводы. Структура универсальной кухонной машины. Классификация универсальных кухонных машин.
16. Основные способы классификации сыпучих продуктов. Просеиватели с вращающимися ситами.
17. Вибрационные просеиватели.
18. Сортировочно-калибровочные машины.
19. Способы мытья. Оборудование для мытья овощей.
20. Посудомоечные машины периодического и непрерывного действия.
21. Назначение и классификация очистительного оборудования.
22. Картофелеочистительное оборудование периодического действия.
23. Картофелеочистительная машина непрерывного действия.
24. Общие понятия об измельчении. Размолочные машины и механизмы.
25. Дисковые машины для размол кофе.
26. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов.
27. Машины для приготовления картофельного пюре.
28. Виды режущих рабочих органов, инструментов. Основные способы резания продуктов. Форма и характер движения инструментов. Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей.
29. Классификация и характеристика способов тепловой обработки пищевых продуктов. Поверхностный и объемный нагрев.
30. Физическая сущность ИК и СВЧ нагрева. Режимы тепловой обработки продуктов в СВЧ поле. ЭК нагрев.
31. Топливо, теплоносители. Жидкое и твердое топливо и их характеристика.
32. Состав газа, его основные характеристики. Учет, расходы и хранение жидких газов.
33. Основные задачи нормирования потребления ТЭР. Вторичные энергетические ресурсы (ВЭР). Мероприятия по рациональному использованию ВЭР.
34. Классификация и общие принципы устройства тепловых аппаратов. Характеристика основных рабочих элементов. Техничко-экономические показатели работы.
35. Теплообменники, применяемые при конструировании тепловых аппаратов.
36. Тепловой расчет аппаратов (поверочный и конструкторский). Тепловой баланс для установившихся и неуставившихся режимов.
37. Теплогенерирующие устройства для превращения химической энергии горения топлива в тепловую, конструктивные особенности и правила эксплуатации.
38. Классификация варочного оборудования. Технологические требования к пищеварочным аппаратам.
39. Твердотопливные и газовые котлы, конструктивные решения парогенераторов. Тепловой расчет.
40. Паровые пищеварочные котлы. Тепловой расчет. Устройство и принцип действия.

Задание 3. Вопросы для контрольной работы

Вариант № 1

1. Технический прогресс в общественном питании.
2. Как классифицируют моечное оборудование.
3. Сформулируйте правила эксплуатации и техники безопасности при работе на мясорубках.
4. Какие факторы влияют на режим замеса теста?

Вариант № 2

1. Общие сведения о деталях машин: понятие о машине, узле, механизмах. Краткие сведения о машиностроительных материалах.
2. Классификация сортировочно-калибровочного оборудования и, их назначение и особенности устройства?
3. Назовите оборудование, используемое при обработке мяса и рыбы.
4. Из каких материалов изготавливается дежа и месильный орган?

Вариант № 3

1. Способы соединения деталей. Их краткая характеристика, область применения.
2. Как классифицируют очистительные машины и механизмы?
3. Перечислите требования, предъявляемые к рабочим органам мясорубок и куттеров.
4. Что такое процесс прессования? Где он применяется?

Вариант № 4

1. Оси, валы, подшипники, муфты: конструктивное исполнение, виды, применение.
2. Перечислите технологические требования, предъявляемые к очистке овощей
3. Принцип действия мясорубок.
4. Приведите классификацию прессов по способу создания давления.

Вариант № 5

1. Передачи: назначение, классификация, применение. Понятие о редукторах.
2. Как определить производительность картофелеочистительных машин периодического действия? Каковы правила эксплуатации этих машин?
3. Назовите основные части мясорубок.
4. Каково принципиальное устройство соковыжималки?

Вариант № 6

1. Электропривод: типы приводов, выбор двигателя по роду тока, напряжению, конструктивному исполнению.
2. Конструктивные параметры мясорубки, влияющие на сохранность качества исходных продуктов.
3. Какие рабочие органы используются для отжатия сока?
2. Как определить производительность картофелеочистительных машин непрерывного действия? Каковы правила эксплуатации этих машин?

Вариант № 7

1. Аппараты ручного управления: назначение, краткое устройство, применение
2. Какая форма ножей и какой характер их движения используются в овощерезательных машинах?
3. От чего зависит степень измельчения и производительность мясорубки.
4. Сформулируйте правила эксплуатации соковыжималки

Вариант № 8

1. Аппараты защиты: назначение, краткое устройство, применение.
2. Какие формы нарезки и какими ножами можно получать при резании овощей на овощерезательных машинах?
3. Правила эксплуатации мясорубки и техника безопасности.
4. Как определить производительность соковыжималки?

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень вопросов к дифференцированному зачету

1. Понятие о технологической машине и ее устройство. Классификация технологических машин.
2. Производительность и мощность технологической машины.
3. Основные требования, предъявляемые к конструкциям технологических машин.
4. Универсальные приводы. Структура универсальной кухонной машины. Классификация универсальных кухонных машин.
5. Основные способы классификации сыпучих продуктов. Просеиватели с вращающимися ситами.
6. Вибрационные просеиватели.
7. Сортировочно-калибровочные машины.
8. Способы мытья. Оборудование для мытья овощей.
9. Посудомоечные машины периодического и непрерывного действия.
10. Назначение и классификация очистительного оборудования. Картофелеочистительное оборудование периодического действия.
11. Картофелеочистительная машина непрерывного действия.
12. Общие понятия об измельчении. Размолочные машины и механизмы. Дисковые машины для размолва кофе.
13. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов.
14. Машины для приготовления картофельного пюре.
15. Виды режущих рабочих органов, инструментов. Основные способы резания продуктов. Форма и характер движения инструментов. Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей.
16. Классификация и характеристика способов тепловой обработки пищевых продуктов. Поверхностный и объемный нагрев.
17. Физическая сущность ИК и СВЧ нагрева. Режимы тепловой обработки продуктов в СВЧ поле. ЭК нагрев.
18. Топливо, теплоносители. Жидкое и твердое топливо и их характеристика.
19. Состав газа, его основные характеристики. Учет, расходы и хранение жидких газов.
20. Основные задачи нормирования потребления ТЭР. Вторичные энергетические ресурсы (ВЭР). Мероприятия по рациональному использованию ВЭР.

21. Классификация и общие принципы устройства тепловых аппаратов. Характеристика основных рабочих элементов. Техничко-экономические показатели работы.
22. Теплообменники, применяемые при конструирувании тепловых аппаратов.
23. Тепловой расчет аппаратов (поверочный и конструкторский). Тепловой баланс для установившихся и неустановившихся режимов.
24. Теплогенерирующие устройства для превращения химической энергии горения топлива в тепловую, конструктивные особенности и правила эксплуатации.
25. Классификация варочного оборудования. Технологические требования к пищеварочным аппаратам.
26. Твердотопливные и газовые котлы, конструктивные решения парогенераторов. Тепловой расчет.
27. Паровые пищеварочные котлы. Тепловой расчет. Устройство и принцип действия.

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 отводится 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 недочеты. 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 – экзамена.

Экзамен 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.

Экзамен позволяет проверить способность экзаменуемого в использовании приобретенных знаний в виде устного собеседования по билету.