СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»

Отделение среднего профессионального образования

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

"Введение в профессию"

(наименование дисциплины)

Оценочные материалы рекомендованы МССН для специальности/профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

"Повар, кондитер"

(наименование специальности/профессии ОП СПО)

Семестр реализации: 1, 2, 3 курс, 1, 2, 3, 4, 5, 6 семестр

Сочи, 2023

1. НАЗНАЧЕНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОС создается в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта для аттестации обучающихся на соответствие их достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы для проведения текущего оценивания, а также промежуточной аттестации обучающихся. ФОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения образовательной программы, входит в состав образовательной программы.

ФОС – комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений (результатов обучения) запланированным результатам освоения рабочих программ учебных дисциплин (модулей) и образовательных программ.

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 добиться успеха.

ФОС подлежат ежегодному пересмотру и обновлению.

2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Перечень контролируемых компетенций

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

3.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) обучающихся. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Показатель	Критерий	Шкала		
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.	3	2	1
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое	4	3	2
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку,	5	4	3

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству (соответствует вербальному критерию «высокий») представлено в Паспорте фонда оценочных средств и зависит от сложности темы и количества часов на ее усвоение.

3.2. Описание фонда оценочных средств

3.2.1. Критерии оценивания письменных и устных ответов обучающихся

С целью контроля и подготовки обучающихся к изучению новой темы может проводится устный опрос по предыдущим темам.

Критерии оценки:

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– осознанность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается способность грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

– использование дополнительного материала;

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся: полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «неудовлетворительно» отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

3.2.2. Примерный перечень оценочных средств

Виды оценочных средств
Устный опрос, Контрольная работа, проверочный тест, экзамен.

Критерии оценивания контрольной работы

«5» ставится если: обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; получил правильные результаты и выводы; правильно и аккуратно выполнил все записи, вычисления, в рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

«4» ставится, если работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны; выполнены требования к оценке 5, но допущены 2-3 недочета, или не более одной ошибки и одного недочета.

«3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; допущены более одной ошибки или более двух-трёх недочётов в выкладках, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.

«2» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно, допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не владеет обязательные умениями по данной теме в полной мере.

На контрольной работе обучающимся разрешается использовать Сборники рецептур (таблицы определяющие калорийность продуктов), СанПин для предприятий общественного питания (таблицы определяющие сроки годности и хранения продуктов и блюд, не программируемый калькулятор.

3.2.3. Примеры оценочных средств

Примеры оценочных средств (при наличии) представлены в Приложении к рабочей

программе дисциплины "Введение в профессию"
Открыть приложение

3.3. Темы докладов, рефератов, презентаций

4. ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

4.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации

ФОС для промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине (модулю) Введение в профессию предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения дисциплины в установленной учебным планом форме и позволяют определить результаты освоения дисциплины.
Рабочей программой предусмотрены:
- рубежный контроль по окончании изучения отдельных разделов программы;
- промежуточный контроль.
Формой контроля сформированности компетенций у обучающихся по учебной дисциплине (модулю) является:

Курс	Семестр	Вид контроля
1	1	Другие формы контроля
1	2	Экзамен
2	3	Другие формы контроля
2	4	Экзамен
3	5	Другие формы контроля
3	6	Экзамен

4.2. Критерии оценивания

При оценке устного ответа учитываются: полнота и правильность ответа; степень осознанности, понимания изученного; языковое оформление ответа.
«5» ставится в том случае, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, дает точное определение и истолкование основных понятий; строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми примерами, умеет применить знания в новой ситуации; может установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом в том числе при изучении других предметов.
«4» ставится, если: ответ удовлетворяет основным требованиям к ответу на 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, применения знаний в новой ситуации, допущена одна ошибка или не более двух недочетов и обучающийся может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.
«3» ставится, если обучающийся: правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму.
«2» ставится, если: обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки 3.
Оценка «1» ставится в том случае, если обучающийся не может ответить ни на один из поставленных вопросов.
Критерии оценки выполнения практического задания

Критерии оценки практического задания
«5» ставится если: обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; получил правильные результаты и выводы; правильно и аккуратно выполнил все записи, вычисления, в рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна

неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

«4» ставится, если работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны; выполнены требования к оценке 5, но допущены 2-3 недочета, или не более одной ошибки и одного недочета.

«3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; допущены более одной ошибки или более двух-трёх недочётов в выкладках, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.

«2» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно, допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не владеет обязательные умениями по данной теме в полной мере.

«1» ставится, если: работа показала полное отсутствие у учащегося обязательных знаний и умений по проверяемой теме или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Оценка «5» соответствует высокому уровню, оценка «4» – базовому, оценка «3» – пороговому.

4.3. Вопросы для промежуточной аттестации

"Кулинарная обработка овощей’’

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды
2. Пряные
3. тыквенные
4. Томатные
5. Луковые
6. Капустные
7. Клубнеплоды

а) картофель
б) базилик
в) морковь
г) тыква
д) капуста цветная
е) редис
ж) лук репчатый
з) кабачки
и) капуста белокочанная
к) томат
л) батат
м) чеснок
н) свекла
о) брокколи
п) хрен
р) огурцы
с) баклажаны
т) укроп
у) перец
ф) сельдерей
х) эстрагон

2. Для чего сортируют и калибруют овощи?
3. Для чего моют овощи перед очисткой?
4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:
5. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?
6. Первичная обработка картофеля . Перечислите формы нарезки и кулинарное назначение картофеля .

7. Обработка корнеплодов. Перечислите формы нарезки и кулинарное назначение моркови .
8. Опишите процесс обработки и подготовки к фаршированию кабачков и помидор.
9. Обработка тыквенных овощей. Формы нарезки и кулинарное использование.
10. Первичная обработка луковых овощей. Формы нарезки и кулинарное использование.
11. К какой группе овощей относятся петрушка, сельдерей ? Процесс обработки.
12.Первичная обработка салатно-шпинатных овощей.
13.Обработка пряной зелени. Виды зелени.
14. Обработка капустных овощей. Первичная обработка капустных овощей. Формы нарезки и кулинарное использование.
Тест по теме: «Обработка рыбы»
1. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:
2. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:
3. В каком цехе обрабатывают рыбу?
а) заготовочный цех
б) мясо-рыбный цех
в) холодный цех
4) Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:
а) приготовление полуфабрикатов
б) разделка
в) вымачивание
г) размораживание
5) Какие есть способы размораживания рыбы?
6) В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?
а) удаление жабр
б) промывание
в) очистка чешуи
г) удаление плавников
д) удаление внутренностей

7) В чем заключается особенность обработки бес чешуйчатой рыбы?
8) Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?
9) В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?
10) Для чего панируют рыбу?
11) Что такое льезон и как его приготовить?
Тест по теме: « Обработка мяса и субпродуктов»
1. Перечислите основные ткани мяса?
2. В каком цехе обрабатывают мясо?
3. Чем оборудуют цех для обработки мяса?
4. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?
а) обсушивание
б) обмывание
в) кулинарная разделка
г) размораживание
д) обвалка
е) сортировка мяса
ж) приготовление полуфабрикатов
5. Для чего размораживают мясо?
6. Какие способы разморозки мяса существуют? Укажите температуру и влажность воздуха при разморозки?
7. Для чего необходимо обсушивание мяса?
8. Какие получают отруба (части) при разделки передней четвертины?
9. Какие части получают при разделке свиной туши?
10. Какие мелко кусковые полуфабрикаты из свинины вы знаете?
11. Выберете из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к первой

категории?
а) сердце
б) рубцы
в) язык
г) ноги
д) печень
е) вымя говяжье
ж) легкие
з) почки
и) мозги
12. Как производят обработку следующих субпродуктов:
а) мозги; б) печень; в) языки
Тест на тему: «Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи»
1. Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?
а) удаление шейки
б) промывание
в) опаливание
г) удаление ножек
д) приготовление полуфабрикатов
е) оттаивание
ж) потрошение
з) удаление головы
2. Как необходимо производить опаливание птицы?
3. Для чего заправляют птицу и дичь?
4. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?
5. Как приготовить котлетную массу из курицы?
6. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?
7. Перечислите, какие отходы от птицы используют?
8. Какие требования предъявляют к тушкам птицы?
а) Внешний вид -
б) Цвет -
в) Запах -
г) Консистенция –

1 Ассортимент блюд из мяса, тушеного мелкими кусками. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда «Азу, Гуляш». Рекомендуемые гарниры и соуса?
2. Ассортимент блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда «Бефстроганов». Рекомендуемые гарниры ?
3. Борщ. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда. Ассортимент.
4. Щи. Технология приготовления, правила отпуска и требование к качеству блюда. Ассортимент.
5. Технология приготовления, требования к качеству и использование соуса красного основного и его производных. В чем заключается требования к качеству горячих соусов и их хранения?
6. Технология приготовления, требования к качеству и использование соуса белого основного и его производных.
7. Технология приготовления, требования к качеству и использование соуса «Сметанный».
8. Технология приготовления, требования к качеству и использование соуса «Молочного».
9. Технология приготовления, требования к качеству и использование соусов «Голландского» и «Польского».

10. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда «Ростбиф».
11. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда «Бифштекс». 3 способа приготовления.
12. Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда из рубленного мяса. Ассортимент.
13. Блюда из запеченного мяса. Требования к качеству, Технология приготовления, Ассортимент.
14. Блюда из тушеной птицы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
15. Блюда из жареной птицы. Требования к качеству. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент.
16. Блюда из запеченной рыбы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
17. Блюда из отварной птицы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
18. Блюда из отварного и припущенного мяса. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
19. Последовательность технологических операций при приготовлении соусов, особенности их приготовления и использования?
20. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
21. Блюда из тушеной рыбы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
22. Блюда из запеченной рыбы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
23. Блюда из котлетной рыбной массы. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
24. Каковы особенности тушения мяса крупными кусками, ассортимент блюд из него, рекомендуемые гарниры и соуса?
25. Блюда из жаренного мяса крупными кусками. Требования к качеству. Технология приготовления. Ассортимент.
26. Каково основное отличие прозрачных супов от всех остальных? Каковы особенности приготовления прозрачных супов и их ассортимент? Гарниры?
27, Ассортимент блюд и технология приготовления блюд из яйца. Требования к качеству.
28.Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда «омлет фаршированный» Требования к качеству.
29.Ассортимент блюд из творога . Технология приготовления, правила отпуска и требования к качеству блюда «Вареники ленивые» Требования к качеству.
30.Технология приготовления блюд из круп. Консистенция каш. Требования к качеству.
31.Технология приготовления блюда и гарниры из отварных овощей Правила варки .Ассортимент. Требования к качеству.
32.Технология приготовления блюда и гарниры из жареных овощей. Ассортимент. Требования к качеству.
33.Технология приготовления блюда из овощных масс. Ассортимент . Требования к качеству.
34.Технология приготовления блюда из тушеных овощей.Ассортимент Требования к качеству.

4.4. Перечень компетенций, которые сформированы у обучающихся при успешном выполнении заданий

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:

Раздел/Тема	Компетенции
Первичная обработка рыбы и не рыбного водного сырья. Первичная обработка мяса домашнего рогатого скота. Первичная обработка с/х птицы .	
Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции	
Контроль качества продовольственных товаров.	
Лечебное и диетическое питание.	
Обработка овощей, плодов, грибов	
Товароведение продовольственных товаров	

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Изучение дисциплины Введение в профессию является базой для освоения студентами курсов профессионального цикла, формирует базу для овладения профессиональными компетенциями, которые могут быть применены в видах профессиональной деятельности в соответствии с Государственным образовательным стандартом профессионального образования.

В процессе изучения дисциплины предполагается проведение практических занятий для закрепления теоретических знаний, тематика практических занятий учитывает специфику получаемой специальности.

С целью закрепления и систематизации знаний, формирования самостоятельного мышления в программе предусмотрены часы для самостоятельной работы студентов.

При изучении дисциплины - внимание студента будет обращено на её прикладной характер, на то, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.