


«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением

ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол № 1

«30» 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о. директор ГБПОУ УКИП и С

 Т.А.Христофорова

«30» 08 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

 Н.В.Трегубова

«30» 08 2019 г.

## ПАСПОРТ

фонда оценочных средств

### ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МДК. 01.01. Товароведение продовольственных товаров  
и продукции общественного питания

Программа подготовки специалистов среднего звена

По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в  
общественном питании

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019 г.

## **Пояснительная записка**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля Организация питания в организациях общественного питания.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Контролируемые компетенции:

### **профессиональные компетенции:**

- Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
- Организовывать выполнение заказов потребителей.
- Контролировать качество выполнения заказа.
- Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

### **общие компетенции:**

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

## **Контролируемые знания и умения**

знать/понимать:

### **иметь практический опыт:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохраняемости;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовке к работе необходимых для выполнения заказа ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведение приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

### **уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договоры на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

### **знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;

-порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;

-правила оперативного планирования работы организации;

-организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу

### **Перечень оценочных средств по разделам рабочей программы учебной дисциплины для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации**

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговый контроль
«Общие сведения о пищевых продуктах»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК6. ОК 7. ОК 10 .	Собеседование Тест Реферат	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Молоко и молочные продукты»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Проверочная работа	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Пищевые жиры»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Яйца и яйцепродукты»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК6. ОК 7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Свежие овощи, плоды и грибы и продукты их переработки»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Зерно и продукты его переработки»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа	экзамен вопросы и билеты для экзамена	

«Рыба и рыбные продукты»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Мясо и мясные продукты»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Вкусовые продукты»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Чай»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Кофе и кофейные напитки»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Безалкогольные напитки»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание	экзамен вопросы и билеты для экзамена	

		Тест		
«Сопутствующие компоненты, используемые в приготовлении коктейлей»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Правовые основы регулирования оборота алкогольной продукции»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК7. ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Крепкие алкогольные напитки»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК 7 ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Виноградные вина»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК 7 ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Ликеры и ликерные вина»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК 7 ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	
«Пиво»	ПК 1.1.ПК 1.2. ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК3. ОК 4. ОК 6. ОК 7 ОК 10.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Контрольная работа Творческое задание Тест	экзамен вопросы и билеты для экзамена	

## Кодификатор оценочных средств (перечень и краткая характеристика оценочных средств)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
1	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Описание темы (проблемы), концепции, роли и ожидаемого результата игры
2	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий
3	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
4	Кейс-задания	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Комплект кейс-заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
6	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
7	Портфолио	Целевая подборка работ обучающегося, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах.	Структура портфолио
8	Программы компьютерного тестирования Электронный практикум Виртуальные лабораторные работы	Средства, позволяющие оперативно получить объективную информацию об усвоении обучающимися контролируемого материала, возможность детально и персонализировано представить эту информацию	Перечень компьютерных тестов, электронных практикумов, виртуальных лабораторных работ
9	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в	Темы групповых и/или индивидуальных проектов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
		информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	
10	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Образец рабочей тетради
11	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) ознакомительного, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) продуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения, выполнять проблемные задания.	Комплект разноуровневых задач и заданий
12	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
13	Сообщение /Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
14	Собеседование	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 по темам/разделам УД, ПМ
15	Типовое задание	Стандартные задания, позволяющие проверить умение решать как учебные, так и	Комплект типовых заданий



№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
		профессиональные задачи. Содержание заданий должно максимально соответствовать видам профессиональной деятельности	
16	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться индивидуально или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
17	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
18	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе

### **Комплекс оценочных средств для текущего контроля**

## **ПМ 01.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **МДК 01.01.Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания.**

#### **ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

#### **Тестирование по теме: «Общие сведения о пищевых продуктах»**

- 1.Задачи: контроль степени усвоения студентами темы «Общие сведения о пищевых продуктах»
2. Формат контрольной работы:

Задание	Количество контролируемых элементов	Проверяемые элементы	Тип задания
Тест	10	Владение основными понятиями, содержанием материала	Заполнение пропусков имеющимися единицами. Выбор единиц

3.Продолжительность работы не более 15 минут.

4. Оценивание работы производится по ключам. За каждый правильный ответ студент получает 1 балл. Максимальное количество баллов — 10.

Эталоны ответов тестового задания по теме «Общие сведения о пищевых продуктах»

1 вариант

№ п/п	Решения и указания
1	Б
2	А
3	А
4	А
5	В
6	А
7	А
8	А
9	В
10	А

2 вариант

№ п/п	Решения и указания
1	В
2	Б
3	Б
4	Б
5	А
6	Б
7	Б
8	А
9	В
10	В

Критерии оценки тестовой работы по теме «Общие сведения о пищевых продуктах»:

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля проводится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 90	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	Не удовлетворительно

## Тестовое задание

**Цель:** определение степени усвоения студентами содержания темы «Общие сведения о пищевых продуктах»

**Инструкция:** Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в таблицу:

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

### 1 вариант

№ п/п балл	Текст задания	Варианты ответов
1 1балл	Какие продукты содержат много воды?	А. манная крупа, рис Б. огурцы, арбузы В. чай, кофе
2 1балл	Для каких пищевых продуктов нормируют содержание минеральных веществ (зольность)?	А. для муки, крупы Б. для помидоров, баклажанов В. для минеральных вод
3 1балл	В каких продуктах содержатся полноценные белки?	А. в молоке, сливках Б. в карамели, конфетах В. в моркови, свекле
4 1балл	В каких продуктах содержатся твердые тугоплавкие жиры?	А. в говяжьем, бараньем жире Б. в масле подсолнечном, оливковом В. в халве подсолнечной, шоколаде
5 1балл	Какова роль витаминов для организма человека?	А. принимают участие в процессе роста Б. в повышении пищевой ценности В. в защитных свойствах от инфекции
6 1балл	Выберите климатический режим хранения для чая, кофе, пряностей.	А. температура не выше 20°C, ОВВ не более 70 – 75% Б. температура не выше 22°C, ОВВ не более 70 – 75 % В. температура не выше 25°C, ОВВ не более 70 – 75%
7 1балл	Какая температура для хранения товаров считается наиболее благоприятной?	А. близкая к 0 Б. -1°C В. -2°C
8 1балл	Продолжите предложение: «Методы консервирования в зависимости от природы факторов, оказывающих консервирующее действие подразделяют на.....»	А. физические, физико-химические, биохимические, химические, комбинированные Б. физические, физико-химические, химические, комбинированные В. физические, физико-химические, биохимические, химические
9 1балл	Какое количество калорий образуется при окислении 1грамма белка?	А. 5 ккал Б. 4.2 ккал В. 4.0 ккал
10 1балл	Продолжите предложение: «При смешанном питании средняя усвояемость белков составляет ....»	А. 84.5% Б. 94% В. 95.6%

## Тестовое задание

**Цель:** определения степени усвоения студентами содержания темы «Общие сведения о пищевых продуктах»

**Инструкция:** Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в таблицу:

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

### 2 вариант

№ п/п балл	Текст задания	Варианты ответов
1 1 балл	Продолжите предложение: «При смешанном питании средняя усвояемость углеводов составляет ....»	А. 84.5% Б. 94% В. 95.6%
2 1 балл	Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов?	А. натрий, хлор Б. кальций, фосфор В. магний, калий
3 1 балл	Какой углевод содержится в молоке?	А. фруктоза Б. лактоза В. сахароза
4 1 балл	Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов?	А. ароматические Б. дубильные В. красящие
5 1 балл	При производстве, каких продуктов используют ферменты?	А. сычужных сыров Б. карамели, конфет В. пиво, вина
6 1 балл	В каких продуктах содержится растительный жир?	А. в мясе, сыре Б. в грецких орехах, фундуке В. в фундуке, сливочном масле
7 1 балл	Какое количество калорий образуется при окислении 1 грамма жира?	А. 9.1 ккал Б. 9 ккал В. 9.3 ккал
8 1 балл	Продолжите определение: «Пищевая ценность – это комплексное свойство продовольственных товаров, включающее энергетическую, биологическую, физиологическую, органолептическую ценности,....»	А. усвояемость, доброкачественность Б. усвояемость, сохраняемость В. усвояемость
9 1 балл	Выберите климатический режим хранения для крупы, муки.	А. температура 5-18°C, ОВВ 60-70% Б. температура 10-18°C, ОВВ 60-70% В. температура 12-18°C, ОВВ 60-70%
10 1 балл	Дополните предложение: «Климатический режим хранения включает требования.....»	А. к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, правилам товарного соседства, газовому составу Б. к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, правилам товарного соседства В. к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, газовому составу, освещенности

## (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ)

### Собеседование

**Тема** «Общие сведения о пищевых продуктах»

**Цель:** выяснение объема знаний у студентов по теме «Общие сведения о пищевых продуктах»

**Продолжительность:** 15 минут.

#### Вопросы по теме:

1. Как влияет содержание воды на пищевую ценность и сроки хранения продуктов?
2. От чего зависит температура плавления жиров?
3. Назовите свойства воды.
4. Какой микроэлемент влияет на нормальную жизнедеятельность щитовидной железы?
5. Какова роль витамина А для организма человека?
6. В чем состоит значение консервирования для продуктов питания?
7. Что понимают под энергетической ценностью продуктов?
8. Чем обусловлена физиологическая ценность продуктов?
9. Какие продукты питания являются источниками полноценных белков?
10. Объясните, в чем состоит отличие срока годности от срока хранения продуктов?

#### **Критерии оценки устного ответа студента:**

При оценке устных ответов студентов учитываются следующие критерии:

1. Знание основных процессов изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.
2. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.
3. Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Умение делать анализ по предложенной схеме.
5. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы, выражать свое мнение по обсуждаемой проблеме.

Отметкой "ОТЛИЧНО" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой "ХОРОШО" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

Отметкой "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, 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.

Отметкой "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, 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. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

## (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ)

### Реферат

**Тема** «Общие сведения о пищевых продуктах»

**Цель:** осмысление выбранной темы, выработка навыков самостоятельной учебно-исследовательской работы, обобщение информации и проверка знаний студентов по теме «Общие сведения о пищевых продуктах»

**Продолжительность:** 45 минут.

#### **Темы рефератов:**

1. Загадочные омега жиры.
2. Вода – источник жизни человека.
3. Функции белков.
4. Белки - основа жизни.
5. История открытия витаминов.
6. Азбука витаминов.

### Правила написания реферата

#### **Общие положения**

Реферат – это самостоятельная исследовательская работа, в которой автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Содержание реферата должно быть логичным; изложение материала носит проблемно-тематический характер.

#### **Цель**

Реферат как форма промежуточной (итоговой) аттестации стимулирует раскрытие исследовательского потенциала учащегося (выпускника), способность к творческому поиску, сотрудничеству, самораскрытию и проявлению возможностей.

#### **Требования к реферату**

Автор реферата должен продемонстрировать достижение им уровня мировоззренческой, общекультурной компетенции, т.е. продемонстрировать знания о реальном мире, о существующих в нем связях и зависимостях, проблемах, о ведущих мировоззренческих теориях, умении проявлять оценочные знания, изучать теоретические работы, использовать различные методы исследования, применять различные приемы творческой деятельности.

1. Необходимо правильно сформулировать тему, отобрать по ней необходимый материал.
2. Использовать только тот материал, который отражает сущность темы.
3. Во введении к реферату необходимо обосновать выбор темы.
4. После цитаты необходимо делать ссылку на автора, например [№произведения по списку, стр.].
5. Изложение должно быть последовательным. Недопустимы нечеткие формулировки, речевые и орфографические ошибки.
6. В подготовке реферата необходимо использовать материалы современных изданий не старше 5 лет.
7. Оформление реферата (в том числе титульный лист, литература) должно быть грамотным.
8. Список литературы оформляется с указанием автора, названия источника, места издания, года издания, названия издательства, использованных страниц.

#### **Требования к оформлению реферата**

- Изложение текста и оформление реферата выполняются в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32 – 2001, ГОСТ 2.105 – 95 и ГОСТ 6.38 – 90. Страницы текстовой части и включенные в нее иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327-60.

- Реферат должен быть выполнен любым печатным способом на пишущей машинке или с использованием компьютера и принтера на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков не менее 1.8

(шрифт Times New Roman, 14 пт.).

- Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см.
- Выравнивание текста по ширине.
- Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание.
- Перенос слов недопустим!
- Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.
- Подчеркивать заголовки не допускается.
- Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).
- Название каждой главы и параграфа в тексте работы можно писать более крупным шрифтом, жирным шрифтом, чем весь остальной текст. Каждая глава начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом.
- В тексте реферат рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.
- Перечисления, встречающиеся в тексте реферата, должны быть оформлены в виде маркированного или нумерованного списка.
- Все страницы обязательно должны быть пронумерованы. Нумерация листов должна быть сквозной. Номер листа проставляется арабскими цифрами.
- Нумерация листов начинается с третьего листа (после содержания) и заканчивается последним. На третьем листе ставится номер «3».
- Номер страницы на титульном листе не проставляется!
- Номера страниц проставляются в центре нижней части листа без точки. Список использованной литературы и приложения включаются в общую нумерацию листов.
- Рисунки и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию листов и помещают по возможности следом за листами, на которых приведены ссылки на эти таблицы или иллюстрации. Таблицы и иллюстрации нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать рисунки и таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы (рисунка) состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Оформление литературы:

Каждый источник должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- фамилия и инициалы автора;
- наименование;
- издательство;
- место издания;
- год издания.

Все источники, включенные в библиографию, должны быть последовательно пронумерованы и расположены в следующем порядке:

- законодательные акты;
- постановления Правительства;
- нормативные документы;
- статистические материалы;
- научные и литературные источники – в алфавитном порядке по первой букве фамилии автора.

В конце работы размещаются приложения. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его номера. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

**Критерии оценок рефератов**

**Критерии оценки:**

- Актуальность темы
- Соответствие содержания теме
- Глубина проработки материала
- Правильность и полнота использования источников
- Соответствие оформления реферата стандартом.

*На «отлично»:*

1. присутствие всех вышеперечисленных требований;
  2. знание студентами изложенного в реферате материала, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы;
  3. присутствие личной заинтересованности в раскрываемой теме, собственную точку зрения, аргументы и комментарии, выводы;
  4. умение свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на вопросы по теме реферата;
  5. умение анализировать фактический материал и статистические данные, использованные при написании реферата;
  6. наличие качественно выполненного презентационного материала или (и) раздаточного, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном.
- Т.е. при защите реферата показать не только «знание - воспроизведешь», но и «знание - понимание», «знание - умение».

*На «хорошо»:*

1. мелкие замечания по оформлению реферата;
2. незначительные трудности по одному из перечисленных выше требований.

*На «удовлетворительно»:*

1. тема реферата раскрыта недостаточно полно;
2. неполный список литературы и источников;
3. затруднения в изложении, аргументировании.

**Методические рекомендации для организации практических работ по****ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
МДК 01.01.****Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного  
питания.****Пояснительная записка**

Методические рекомендации для организации практических работ предназначены для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Практические работы предусмотрены ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

В соответствии с учебным планом на практические работы студентов отводится 42 часов.

**Целями выполнения практических работ по дисциплине являются:**



- углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний;
- развитие самостоятельности и организованности; интеллектуальных умений;
- формирование умений применять полученные знания на практике;
- использование справочной и нормативной документации;
- подготовка к итоговой аттестации.

#### **Структурными элементами практических работ служат:**

- инструктаж преподавателя;
- самостоятельная деятельность студентов;
- оценка выполненных работ и степень овладения студентами запланированных умений.

Практические работы носят репродуктивный, частично – поисковый характер.

Студентам предлагаются инструкции, в которых отражены: цель работы; пояснения, оборудование, порядок выполнения работы, таблицы, выводы (без формулировки), учебная и справочная литература.

Во время проведения практических работ осуществляются следующие формы организации студентов: фронтальная, групповая, индивидуальная.

#### **Правила оформления практических работ:**

- работы оформляется в отдельной тетради;
- студент четко пишет название работы, цель, объект, результаты исследования;
- если оформление работы предусмотрено в виде таблиц, то результаты заносятся в таблицу;
- после каждого задания должно быть сделано заключение (вывод) с обобщением, систематизацией или обоснованием результатов исследований.
- оценки за выполнение практических работ выставляются по пятибалльной системе.

**Контроль** за выполнением практических работ осуществляется на уроке.

#### **Критерии оценки результатов практической работы студентов:**

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических работ;
- сформированность общеучебных умений;
- четкое и правильное выполнение заданий.

## Методические рекомендации для организации самостоятельных работ

### ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

#### МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания.

##### Пояснительная записка

Методические рекомендации для организации самостоятельных работ предназначены для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Самостоятельные работы предусмотрены ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».

Самостоятельная работа является одним из видов учебных занятий студентов, ориентированной на поиск, углубление знаний, умений и навыков будущей профессиональной деятельности.

В соответствии с учебным планом на самостоятельные работы студентов отводится 68 часов.

**Самостоятельная работа студентов** – это процесс активного, целенаправленного приобретения студентом новых для него знаний и умений.

При выдаче заданий на самостоятельную работу используется дифференцированный подход к студентам. Перед выполнением студентами самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж по выполнению задания, который включает: цель задания, его содержание, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает студентов о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

**Самостоятельная работа студентов проводится с целью:**

- ✓ систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- ✓ формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- ✓ развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- ✓ формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- ✓ развития исследовательских умений.

**Функции самостоятельной работы:**

- ✓ выработка способности работать самостоятельно;

- ✓ развитие познавательной активности;
- ✓ стимулирование творческого мышления;
- ✓ повышение культуры умственного труда, интереса к работе;
- ✓ осмысление приобретенных знаний ("что сделано самим, лучше запоминается");
- ✓ формирование умения планировать время;
- ✓ выработка ответственности и инициативности.

**Самостоятельная работа включает такие формы со студентами как:**

- работа над конспектом лекции;
- подготовка к практическому занятию;
- подготовка к семинару;
- подбор, изучение, анализ и конспектирование рекомендованной литературы;
- самостоятельное изучение отдельных тем, параграфов;
- доработка конспекта лекции с применением учебника, дополнительной литературы;
- подготовка к экзамену.

Самостоятельная работа студентов выполняется под руководством и контролем преподавателя.

**Видами заданий для самостоятельной работы студентов являются:**

- ✓ чтение текста (учебника, дополнительной литературы);
- ✓ конспектирование текста;
- ✓ работа со справочной литературой;
- ✓ работа с нормативной документацией;
- ✓ ответы на контрольные вопросы;
- ✓ подготовка рефератов;
- ✓ выполнение тестовых заданий;
- ✓ решение задач

**Критериями оценки результатов самостоятельной работы студентов являются:**

- ✓ уровень освоения студентами учебного материала;
- ✓ умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- ✓ сформированность общеучебных умений;
- ✓ обоснованность и четкость изложения ответа;
- ✓ оформление материала в соответствии с требованиями;
- ✓ умение ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- ✓ умение четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- ✓ умение показать, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- ✓ умение сформировать свою позицию, оценку и аргументировать ее.

**Контроль** выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на уроке (доклады), при тестировании, на семинаре, при защите рефератов, проектов.

