

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.12 Введение в специальность
Программы подготовки специалистов среднего звена СПО
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания
базовой подготовки**

Магнитогорск, 2017

ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой
комиссией
Сферы обслуживания

Методической комиссией МпК
протокол №4 от 23.03.2017 г.

Председатель 
И.В. Авдюшина
Протокол №7 от 14.03.2017 г.

Разработчик:

преподаватель ФГБОУ ВО МГТУ МпК, М.В. Гайворонская

Комплект контрольно-оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине составлен на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384, и рабочей программы учебной дисциплины Введение в специальность

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Учебная дисциплина Введение в специальность относится к базовым дисциплинам базового цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

У1 оценивать социальную значимость своей будущей профессии;

У2 объективно оценивать должностные обязанности товароведа;

У3 ориентироваться на рынке труда;

У4 принимать участие в дискуссии, грамотно формулировать и задавать вопросы;

У5 выбирать необходимые источники информации при решении проблемы;

У6 пользоваться справочным фондом библиотеки, карточными и электронными каталогами;

У7 составлять библиографические списки к рефератам, курсовым и дипломным проектам (работам);

У8 пользоваться образовательным порталом МГТУ

У9 использовать возможности сети Интернет;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

31 основные цели и социальную значимость своей будущей профессии;

32 сущность и основные положения Закона Российской Федерации «Об Образовании» как правовой основы образовательного процесса в системе среднего профессионального образования (СПО);

33 структуру основной профессиональной образовательной программы по специальности, ее содержание;

34 основные требования и содержание федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности;

35 квалификационные требования к специалисту, виды деятельности выпускника;

36 организационные формы учебного процесса, их обеспечение;

37 виды информационных ресурсов;

38 виды библиотек;

39 методы, средства и приемы самостоятельной работы.

310 типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией).

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

В качестве форм и методов текущего контроля используются, практические занятия, тестирование, защита отчетов по результатам исследований, презентация работ и отчетов, анализ конкретных ситуаций. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Таблица 1

Паспорт оценочных средств

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Контролируемые умения, знания	Контролируемые компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Раздел 1. Сущность и социальная значимость будущей профессии.	- оценивать социальную значимость будущей профессии - объективно оценивать должностные обязанности техника-технолога	ОК 1 ОК4 ОК 8	- тест - отчёт по практическим работам - контрольная работа	Дифференцированный зачёт
2	Раздел 2. Информационная поддержка обучения в многопрофильном колледже.	- выбирать необходимые источники информации при решении проблемы. - пользоваться справочным фондом библиотеки. - пользоваться образовательным порталом МГТУ. - виды информационных ресурсов. - методы, средства и приёмы самостоятельной работы	ОК 1 ОК4 ОК 8	- тест - отчёт по практическим работам	

3	Раздел 3. Организация собственной деятельности.	- оценивать социальную значимость своей будущей профессии - объективно оценивать должностные обязанности техника-технолога - объективно оценивать основные цели и социальную значимость своей будущей профессии - объективно оценивать требования работодателя к работнику	ОК 1 ОК4 ОК 8	- тест - отчёт по практическим работам	
---	---	---	---------------	---	--

1. ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

Спецификация

Входной контроль проводится с целью определения готовности обучающихся к освоению учебной дисциплины, базируется на дисциплинах, предшествующих изучению данной учебной дисциплины:

- обществознание.

По результатам входного контроля планируется осуществление в дальнейшем дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся. При низком уровне знаний проводятся корректирующие курсы, дополнительные занятия, консультации.

Примеры заданий входного контроля

1. Общественное питание- это деятельность:

- А) по приготовлению и реализации блюд и напитков
- Б) по обслуживанию потребителей
- В) всё перечисленное

2. К предприятию общественного питания относится:

- А) ресторан
- Б) интернет торговля
- В) магазин

3. Техник-технолог это специалист:

- А) по составлению технологической документации
- Б) по изучению ассортимента товаров, по реализации товаров
- В) по рекламе товаров

4. Услуга предприятия общественного питания:

- А) продажа товаров через автомат
- Б) организация дегустации продовольственных товаров
- В) организация потребления блюд и напитков на месте

5. К персоналу столовой относятся:

- А) товаровед, продавец, кассир
- Б) повар, заведующий производством, технолог продукции общественного питания
- В) официант, повар, заведующий производством

6. Требования, предъявляемые к технику-технологу:

- А) специальное образование, профессиональная этика
- Б) владение компьютером, умение работать с документами
- В) всё перечисленное

7. При решении проблемы источником информации могут быть:

- А) учебная литература
- Б) сети интернет
- В) всё перечисленное

8. К условиям профессионального роста относятся:

- А) саморазвитие, самообразование, повышение квалификации
- Б) участие в профессиональных конкурсах
- В) всё перечисленное

9. Трудовые ресурсы это:

- А) сотрудники осуществляющие деятельность предприятия
- Б) население города
- В) социальные группы

10. Для эффективной работы предприятия общественного питания необходимо применять:

- А) рекламу, акции
- Б) выставки продажи, дегустации
- В) все перечисленное

Критерии оценки

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ – 0 баллов.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

2. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по курсу дисциплины. Данный вид контроля должен стимулировать стремление к систематической самостоятельной работе по изучению учебной дисциплины, овладению профессиональными и общими компетенциями, позволяет отслеживать положительные/отрицательные результаты и планировать предупреждающие/корректирующие мероприятия.

Формы текущего контроля

2.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ

Тема 1.1

Требования ФГОС СПО по специальности.

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
2. Общие и профессиональные компетенции выпускника
3. Особенности организации учебного процесса

Тема 1.2

Технология продукции общественного питания - специфическая отрасль экономики России.

1. Характеристика экономического потенциала региона.
2. Рынок труда. Трудовые ресурсы. Трудоспособное население.
3. Состояние занятости населения на отраслевом рынке труда.

Тема 1.3

Особенности выбранной профессии

1. Квалификационная характеристика выпускника.
2. Основные виды деятельности техника-технолога.
3. Профессиональные требования к технику-технологу.

Тема 2.1

Информационные средства МГТУ

1. Официальный сайт МГТУ.
2. Образовательный портал МГТУ.
3. Библиотеки МГТУ.

Тема 3.1

Организация собственной деятельности

1. Профессиональное становление.
2. Мотивация как фактор профессионального становления личности.
3. Деятельность как способ саморазвития и самореализации.
4. Условия формирования мотивации на успех в профессиональной деятельности.

Тема 3.2

Работа в команде

1. Социально- психологический портрет личности.
2. Команда как малая социальная группа.
3. Психологический климат в группе.
4. Общение. Деловое общение.

Тема 3.3

Условия профессионального роста

1. Программирование саморазвития.
2. Пути достижения профессионального успеха.

2.2 КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Раздел 1

Спецификация

Контрольная работа входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначена для рубежного контроля и оценки умений и знаний обучающихся 1 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе учебной дисциплины «Введение в специальность».

Контрольная работа выполняется в письменном виде после изучения раздела 1. «Сущность и социальная значимость будущей профессии».

Время выполнения:

- подготовка - 10 минут;
- выполнение оформления и сдача 80 минут;
- всего - 90 минут.

Вопросы и задания контрольной работы

1. Характеристика экономического потенциала Уральского региона.
2. Квалификационная характеристика техника-технолога.
3. Основные виды деятельности техника-технолога.
4. Профессиональные требования к технику-технологу.
5. Функциональные обязанности техника-технолога.
6. Права и обязанности техника-технолога.
7. Профессиональная этика техника-технолога.
8. Общие и профессиональные компетенции выпускника колледжа по специальности техник-технолог.
9. Опишите основные профессиональные требования к технику-технологу.
10. Укажите функциональные обязанности техника-технолога в предприятии общественного питания.
11. Укажите виды деятельности техника-технолога в предприятии общественного питания.

3. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания.

Спецификация

Зачёт является формой промежуточной аттестации для оценки умений и знаний обучающихся 1 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебной дисциплины «Введение в специальность».

Контрольные вопросы зачета

№	Контрольные вопросы	Тема
1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Тема 1.1 Требования ФГОС СПО по специальности
2	Общие и профессиональные компетенции выпускника колледжа	
3	Особенности организации учебного процесса	
4	Характеристика экономического потенциала Уральского региона.	Тема 1.2 Товароведение - специфическая отрасль экономики России
5	Рынок труда. Трудовые ресурсы. Трудоспособное население.	
6	Состояние занятости населения на отраслевом рынке труда.	
7	Выпускник колледжа на рынке труда	
8	Квалификационная характеристика выпускника.	Тема 1.3 Особенности выбранной профессии
9	Основные виды деятельности техника-технолога.	
10	Профессиональные требования к технику-технологу	
11	Официальный сайт МГТУ	Тема 2.1 Информационные средства МГТУ
12	Образовательный портал МГТУ	
13	Библиотека МГТУ	
14	Поиск информации в интернете	
15	Профессиональное становление	Тема 3.1

16	Мотивация как фактор профессионального становления личности.	Организация собственной деятельности
17	Деятельность как способ саморазвития и самореализации	
18	Условия формирования мотивации на успех в профессиональной деятельности	
19	Социально- психологический портрет личности	Тема 3.2 Работа в команде. Основы социальной компетентности
20	Команда как малая социальная группа	
21	Психологический климат в группе	
22	Общение. Деловое общение	
23	Программирование саморазвития	Тема 3.3 Условия профессионального роста
24	Пути достижения профессионального успеха	

Критерии оценки

За правильный ответ на вопросы или верное решение тестового задания выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение тестового задания выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не удовлетворительно