

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, 2018

**ОДОБРЕНО:**

Предметно-цикловой  
комиссией  
Сферы обслуживания

Председатель   
И.В. Авдюшина  
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссией МпК  
Протокол №4 от «01» марта 2018г

**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.

## 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*:

З1 основные цели и социальную значимость своей будущей профессии;

З2 сущность и основные положения Закона Российской Федерации «Об Образовании» как правовой основы образовательного процесса в системе среднего профессионального образования (СПО);

З3 структуру основной профессиональной образовательной программы по специальности, ее содержание;

З4 основные требования и содержание федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности;

З5 квалификационные требования к специалисту, виды деятельности выпускника;

З6 организационные формы учебного процесса, их обеспечение;

З7 виды информационных ресурсов;

З8 виды библиотек;

З9 методы, средства и приемы самостоятельной работы.

З10 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать социальную значимость будущей профессии</li> <li>- объективно оценивать должностные обязанности техника-технолога</li> </ul>	ОК1 ОК4 ОК 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тест</li> <li>- отчёт по практическим работам</li> <li>- контрольная работа</li> </ul>	Дифференцированный зачёт
2	Раздел 2. Информационная поддержка обучения в многопрофильном колледже.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать необходимые источники информации при решении проблемы.</li> <li>- пользоваться справочным фондом библиотеки.</li> <li>- пользоваться образовательным порталом МГТУ.</li> <li>- виды информационных ресурсов.</li> <li>- методы, средства и приёмы самостоятельной работы</li> </ul>	ОК 1 ОК4 ОК 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тест</li> <li>- отчёт по практическим работам</li> </ul>	

3	Раздел 3. Организация собственной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать социальную значимость своей будущей профессии</li> <li>- объективно оценивать должностные обязанности техника-технолога</li> <li>- объективно оценивать основные цели и социальную значимость своей будущей профессии</li> <li>- объективно оценивать требования работодателя к работнику</li> </ul>	ОК 1 ОК4 ОК 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тест</li> <li>- отчёт по практическим работам</li> </ul>	
---	---	---	---------------	---	--

# 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 оформление 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