

Приложение 6.24 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПО. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В. ТЕРЕШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:

Протокол № 01 от 01.08.2025 г.
Председатель МК. Макух /Е.В. Макух /



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО
"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терешкина"
Ж.А. Бушель
Приказ № 102/ОД 23.10.2025 г

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР:
И.Ю. Белова
"12" августа 2025 г.

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ВЧ.08 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

очное отделение

г. Лесной
2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина»

РАЗРАБОТЧИК: Статина Екатерина Федоровна, преподаватель 1 категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....4
2. Описание правил оформления результатов оценивания..... 8
3. Комплект оценочных средств10

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «ВЧ.08 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ» по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится в 1 семестре 1 курса в форме дифференцированного зачета в виде защиты реферата.

Задачи проведения промежуточной аттестации:

- проверка сформированности знаний по истории развития общественного питания, основным понятиям в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;
- оценка умений пользоваться нормативной литературой, проводить сбор и обработку кулинарных рецептов, использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач;
- проверка навыков использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- оценка логичности изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Для выполнения зачета по учебной дисциплине «ВЧ.08 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ» отводится 2 академических часа.

Проводится в виде защиты реферата.

Материально-техническое обеспечение. Для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по дисциплине «ВЧ.08 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ», сформированность общих и профессиональных компетенций (знания, умения):

Код	Формулировка компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	У 1 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У 2 Составлять план действия;	З 1 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; З 2 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

ОК 06	определять необходимые ресурсы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для
ОК 07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 09		3 3 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации;
ОК 10		3 4 Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;
ПК 1.1	У 3 Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	3 5 Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ПК 2.1		особенности социального и культурного контекста;
ПК 3.1		3 6 О структуре специальности и требованиях к выпускнику;
ПК 4.1		3 7 Правила оформления документов и построения устных сообщений;
ПК 5.1		3 8 Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности;
ПК 6.1	У 4 Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	3 9 Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;
	У 5 Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	3 10 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;
	У 6 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	3 11 Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для
	У 7 Описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения;	
	У 8 Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;	
	У 9 Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	

	<p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</p> <p>У 10 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;</p> <p>У 11 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>специальности; средства профилактики перенапряжения;</p> <p>3 12 Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
--	---	---

II Описание правил оформления результатов оценивания

При оценивании используется 5-ти балльная система.

Итоговая аттестация проводится в виде дифференцированного зачета в форме подготовки и защиты реферата.

- Подготовка реферата 4-6 часов.
- В том числе защита 10-13 мин.:
 - подготовка 3 мин.;
 - доклад по реферату 5-7 мин.;
 - ответы на вопросы оппонентов 2-3 мин.

Общая оценка за реферат выставляется учетом оценок за работу, доклад, умение вести дискуссию и ответы на вопросы.

Критерии оценки

Код и наименование проверяемых компетенций	Показатели оценки	Критерии оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Актуальность темы. Соответствие содержания теме. Глубина проработки материала.	Критерии оценки защиты реферата <ul style="list-style-type: none"> • актуальность темы - 1 балл; • соответствие содержания теме - 3 балла; • глубина проработки материала - 3 балла; • грамотность и полнота использования источников оформления реферата требованиям. Доклад. Умение вести дискуссию и ответы на вопросы - 2 балла; • доклад - 5 баллов; • умение вести дискуссию и ответы на вопросы - 5 баллов. Оценка «5» ставится, если студент набрал 19-20 балла; оценка «4» ставится, если студент набрал 15-18 балла; оценка «3» ставится, если студент набрал 10-14 баллов;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Грамотность и полнота использования источников.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Соответствие оформления реферата требованиям.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Доклад. Умение вести дискуссию и ответы на вопросы	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		

ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности		оценка «2» ставится, если студент набрал менее 10 баллов
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Актуальность темы. Соответствие содержания теме. Глубина проработки материала.	<p>Критерии оценки защиты реферата</p> <ul style="list-style-type: none"> • актуальность темы - 1 балл; • соответствие содержания теме - 3 балла; • глубина проработки материала - 3 балла; • грамотность и полнота использования источников - 1 балл; • соответствие оформления реферата требованиям - 2 балла; • доклад - 5 баллов; • умение вести дискуссию и ответы на вопросы - 5 баллов. <p>Оценка «5» ставится, если студент набрал 19-20 балла;</p> <p>оценка «4» ставится, если студент набрал 15-18 балла;</p> <p>оценка «3» ставится, если студент набрал 10-14 баллов;</p> <p>оценка «2» ставится, если студент набрал менее 10 баллов</p>
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	Грамотность и полнота использования источников. Соответствие оформления реферата требованиям.	
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Доклад. Умение вести дискуссию и ответы на вопросы	
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		
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

III Комплект оценочных средств

Итоговая аттестация по дисциплине «ВЧ.08 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ» проводится в форме дифференцированного зачета в виде защиты реферата по завершению освоения учебного материала дисциплины и положительных результатах текущего контроля успеваемости. На проведение аттестации отводится 2 академических часа. Комплект оценочных средств состоит из материалов, которые оценивают сформированность компетенций, критериев оценивания и описания процедуры защиты реферата.

Критерии оценки защиты реферата:

- актуальность темы – 1 балл;
- соответствие содержания теме – 3 балла;
- глубина проработки материала – 3 балла;
- грамотность и полнота использования источников – 1 балл;
- соответствие оформления реферата требованиям – 2 балла;
- доклад – 5 баллов;
- умение вести дискуссию и ответы на вопросы – 5 баллов.

Реферат оценивается по бальной шкале.

Шкала оценивания (критерии оценки результатов защиты реферата)

Оценка по номинальной шкале	Критерии оценки результатов защиты реферата
5 «отлично»	<ol style="list-style-type: none">1. Обоснована актуальность темы с учетом развития науки и (или) практики;2. качественно и в полном объеме проведена оценка степени разработанности темы в специальной литературе;3. поставленные цель и задачи реализованы в полном объеме;4. тема раскрыта глубоко и многоаспектно;5. знание обучающимся изложенного в реферате материала, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы;6. присутствие личной заинтересованности в раскрываемой теме, собственную точку зрения, аргументы и комментарии, выводы;7. умение свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на вопросы, поставленные членами комиссии, по теме реферата;8. умение анализировать фактический материал и статистические данные, использованные при написании реферата;9. соблюдены все требования к структуре работы (с учетом изложенных в методических указаниях);10. высокое качество оформления работы с учетом всех требований;11. на защите реферата выступление полностью соответствовало всем требованиям, были даны

	<p>аргументированные ответы на все поставленные вопросы;</p> <p>12. отсутствуют ошибки в представляемой информации;</p> <p>13. наличие качественно выполненного презентационного материала или (и) раздаточного, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном.</p> <p>Т.е. при защите реферата показать не только «знание - воспроизведение», но и «знание - понимание», «знание - умение».</p>
4 «хорошо»	<p>1. Обоснована актуальность темы;</p> <p>2. степень разработанности темы в специальной литературе оценена недостаточно полно и качественно;</p> <p>3. поставленные задачи реализованы не в полном объеме;</p> <p>4. не в полном объеме раскрыты отдельные аспекты темы;</p> <p>5. полученные результаты не получили достаточного обоснования;</p> <p>6. выводы по разделам недостаточно содержательны;</p> <p>7. требования к структуре работы в целом соблюдены (с учетом изложенных в методических указаниях);</p> <p>8. качество оформления работы с учетом требований имеет отдельные недостатки;</p> <p>9. на защите реферата выступление в целом соответствовало всем требованиям, были даны ответы на все поставленные вопросы;</p> <p>10. допущены незначительные ошибки в представляемой информации.</p>
3 «удовлетворительно»	<p>1. В обосновании актуальности темы учтены не все аспекты;</p> <p>2. отсутствует оценка степени разработанности темы в специальной литературе, использованные источники только перечислены;</p> <p>3. поставленные задачи реализованы не в полном объеме;</p> <p>4. не раскрыты отдельные аспекты темы;</p> <p>5. полученные результаты не получили обоснования;</p> <p>6. отсутствуют собственные выводы по разделам;</p> <p>7. не в полной мере соблюдены требования к структуре работы (с учетом изложенных в методических указаниях);</p> <p>8. неполный список литературы и источников;</p> <p>9. качество оформления работы с учетом требований имеет существенные недостатки;</p> <p>10. на защите реферата выступление не соответствовало требованиям. Ответы на вопросы вызвали затруднения, были даны только после наводящих вопросов со стороны членов комиссии. Были допущены незначительные ошибки в представляемой информации.</p>
2 «неудовлетворительно»	<p>1. качество и оформление реферата не соответствует требованиям;</p> <p>2. на защите реферата выступление не соответствует требованиям;</p> <p>3. ответы на вопросы не были получены.</p>

Максимальное количество баллов – 20.

Баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

19-20 баллов соответствует оценке «5»

15-18 баллов – «4»

10-14 баллов – «3»

менее 10 баллов – «2»

Тематика рефератов для дифференцированного зачета

1. Появление и развитие кулинарии
2. Роль питания в жизни человека
4. Классификация и функционирование предприятий общественного питания
5. Общие представления о технологии производства продукции общественного питания
6. Маркетинг в общественном питании
7. Проектирование и разработка продукции технологического процесса
8. Приемка и хранение сырья на предприятиях общественного питания. Утилизация отходов
9. Контроль качества пищевой продукции
10. Реализация, упаковка, маркировка, транспортирование кулинарной продукции
11. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания
12. Функции выполняют предприятия общественного питания.
13. Виды торговых помещений. Назначение аванзала. Назначение сервисной.
14. Функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.
15. Основные группы работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей
16. Назначение, виды и характеристика меню.
17. Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.
18. Характеристика столовой посуды.
19. Народная кухня и современность.
20. Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания различных типов и классов..
21. Современное состояние и развитие рынка услуг питания;
22. Инфраструктура предприятий питания;
23. Характеристика предоставляемых услуг предприятиями питания;
24. Особенности, формы и методы обслуживания потребителей;
23. Требования санитарии, правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
24. Меры пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности.
25. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.
26. Пищевые добавки в пище и их влияние на здоровье человека
27. Эволюция предприятий питания в России и за рубежом

28. Революционные технологии в приготовлении блюд, авторская и европейская кухня, технология "Fusion" (фьюжн), Sou
29. Основы организации питания туристов в спортивно -познавательных турах
30. Микрофлора пищевых продуктов
31. Предприятия общественного питания государственного и частного сектора
32. Хлеб как основной продукт питания, процесс производства и ассортимент
33. Языковые особенности названий блюд в ресторанах и кафе