



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

Тема выпускной квалификационной работы

«Разработка контрольно-оценочных средств диагностики качества  
освоения дисциплины профессионального цикла»

Выпускная квалификационная работа  
по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)»

Направленность программы бакалавриата  
«Производство продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:

36 % авторского текста

Работа рецензирована  
рецензирована/ не рецензирована к защите

«30» марта 2020 г.

зав. кафедрой подготовки педагогов  
профессионального обучения и предметных  
методик, к.п.н., доцент

Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил:

Студентка группы ЗФ-409/083-3-1  
Горбунова Анастасия Валерьевна

Научный руководитель:

К.п.н., доцент, зав. кафедрой ПППОиПМ  
Корнеева Наталья Юрьевна

Челябинск  
2020 г

## Оглавление

Введение.....	3
<b>Глава 1. Проектирование контрольно-оценочных средств в психолого-педагогической литературе.....</b>	<b>6</b>
1.1. Проектирование фонда оценочных средств в условиях реализации новых образовательных стандартов.....	6
1.2. Контрольно-оценочные средства как условия формирования общих и профессиональных компетенций .....	12
1.3 Требования к составлению контрольно-оценочных средств.....	22
<b>Выводы по 1 главе.....</b>	<b>28</b>
<b>Глава 2 Разработка и внедрение контрольно-оценочных средств диагностики качества учебной дисциплины профессионального цикла.....</b>	<b>29</b>
2.1. Содержание комплекта контрольно-оценочных средств по дисциплине профессионального цикла.....	29
2.2. Разработка контрольно-измерительных материалов для проверки теоретических знаний по дисциплине Организация хранения и контроль запасов сырья.....	35
2.3. Разработка комплекта контрольно-оценочных средств для оценки знаний , умений и владений на дифференцированном зачете.....	41
<b>Выводы по 2 главе.....</b>	<b>53</b>
<b>Заключение .....</b>	<b>54</b>
<b>Библиографический список.....</b>	<b>55</b>
<b>Приложение.....</b>	<b>59</b>

## **Введение**

Проектирование контрольно-оценочных средств занимает особое важное место в системе обучения студента. Именно от уровня качества оценивания зависит качества образования.

Основная особенность федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС СПО) третьего поколения - ориентация не на содержание, а на результат образования, выраженный через компетентности специалистов. Структура и содержание ООП и отдельной дисциплины (модуля), образовательные технологии, включая планирование и оценку качества подготовки специалистов, должны быть нацелены на формирование и достижение заявленного результата обучения.

Оценивание направлено на систематическое установление соответствия между планируемыми и достигнутыми результатами обучения. Вследствие вышесказанного мы видим, что акцент образовательного процесса переносится на контрольно-оценочную составляющую, которая позволяет систематически отслеживать, диагностировать, корректировать процесс обучения.

В этом мы видим актуальность рассматриваемой нами темы. Уже на этапе проектирования ООП необходимо планировать, какими способами и средствами будут оцениваться результаты обучения, что будет служить доказательством достижения целей образовательных программ.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их учебных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной образовательной программе (ООП) создаются контрольно-оценочные средства (КОС) для проведения входного и текущего оценивания, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся. Контрольно-оценочные средства является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения ООП СПО,

входит в состав ООП в целом и учебно-методических комплексов (в частности Рабочей программы) соответствующей дисциплины.

Теперь нам хотелось бы дать определение, что такое контрольно-оценочные средства. Контрольно-оценочные средства - комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям образовательных программ, рабочих программ модулей (дисциплин).

При планировании и разработке контрольно-оценочных средств как системы оценивания используется ограниченный набор элементов: цели/результаты обучения; индикаторы и критерии оценивания; содержательная область контроля; функции и цели контроля; виды, методы и формы контроля; средства оценивания/ учебные задания.

**Актуальность** рассматриваемой нами темы заключается в необходимости планировать, какими способами и средствами будут оцениваться результаты обучения, что будет служить доказательством достижения целей образовательных программ.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их учебных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной образовательной программе (ООП) создаются контрольно-оценочные средства (КОС) для проведения входного и текущего оценивания, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся. Контрольно-оценочные средства является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения ООП СПО, входит в состав ООП в целом и учебно-методических комплексов (в частности Рабочей программы) соответствующей дисциплины.

**Цель работы:** теоретическое обоснование и разработка контрольно-оценочных средств по дисциплине профессионального цикла в профессиональной образовательной организации.

**Объект исследования:** процесс осуществления контроля знаний, умений, владений в профессиональной образовательной организации.

**Предмет исследования:** контрольно - оценочные средства по дисциплине профессионального цикла.

Для достижения цели исследования потребовалось решение следующих задач:

1. Проанализировать имеющуюся психолого-педагогическую литературу по теме.
2. Выявить особенности разработки и реализации контрольно-оценочных средств по дисциплине.
3. Разработать комплект контрольно - оценочных средств по дисциплине профессионального цикла

**Методы** теоретического исследования: анализ педагогической, психологической методической литературы по проблемам исследования; обобщение, сравнение, прогнозирование процессов; методы эмпирического исследования: наблюдение, изучение документации различного уровня.

**База исследования:** ГБПОУ Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева.

**Структура и объем работы:** работа состоит из введения, двух глав, заключения, библиографического списка, приложения. Работа включает таблицы, диаграммы.

## **Глава 1. Проектирование контрольно-оценочных средств в психолого-педагогической литературе**

### **1.1. Проектирование фонда оценочных средств в условиях реализации новых образовательных стандартов**

Формирование контрольно-оценочных средств в соответствии с требованиями компетентного подхода проводится на основе:

- использования методов контроля, помогающих формировать самооценку студента и нацеленных на рефлексию познавательной деятельности;

- использование методов групповых и взаимных оценок (рецензирование студентами работ друг друга; оппонирование студентами проектов, дипломных, исследовательских работ и др.; экспертные оценки группами, состоящими из студентов, преподавателей и работодателей и т.п.);

- перехода от оценки только результатов обучения к систематическому контролю, включая пооперационный (контроль для обучения);

- создания условий максимального приближения системы оценивания к условиям будущей профессиональной практики (например, использование ситуационных заданий на основе контекстного обучения, что обеспечивает интегрированную оценку нескольких характеристик одновременно);

- отслеживания и фиксации формирования личностных качеств (необходимо предусматривать оценку способности к творческой деятельности, способствующей подготовке выпускника, готового вести поиск решения новых задач)[12];

- переноса акцента в контроле с того, что не «знают» на оценку того, что «знают», умеют, способны продемонстрировать;

- внешней оценки, что обеспечивает использование общепризнанных критериев, показателей качества образования (возрастание роли

независимого экспертного оценивания, в том числе потенциальными работодателями и профессиональными сообществами);

- повышения объективности результатов оценивания при применении качественных стандартизированных инструментов;

- применения программных средств, позволяющих проводить адаптивный контроль, своевременную индивидуальную коррекцию обучения, а также хранить обрабатывать информацию по всем оценочным мероприятиям.

Контрольно-оценочные средства должны формироваться на основе ключевых принципов оценивания:

- валидность (объекты и содержание оценивания должны соответствовать поставленным целям и функциям контроля и обучения);

- надежность (нацеленность используемых методов и средств на объективность оценивания);

- эффективность (оптимальность выбора для конкретных условий использования целей, методов и средств контроля)[12].

Контрольно-оценочные средства формируются для решения образовательных проблем:

- контроль и управление образовательным процессом всеми участниками;

- контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей образовательных программ, определенных в виде набора компетенций выпускников;

- достижение такого уровня контроля и управления качеством образования, который бы обеспечил беспрепятственное признание квалификаций выпускников российскими и зарубежными работодателями, а также мировыми образовательными системами[9].

В соответствии с требованиями ФГОС СПО организация создает контрольно-оценочные средства для проведения входного и текущего оценивания, промежуточной и итоговой аттестации с целью установления

соответствия учебных достижений обучающихся требованиям соответствующих образовательных программ. Функции различных контрольно-оценочных средств:

А) Контрольно-оценочные средства входного оценивания используется для фиксирования начального уровня подготовленности обучающихся и построения индивидуальных траекторий обучения. В условиях личностно-ориентированной образовательной среды результаты входного оценивания студента используются как начальные значения в индивидуальном профиле академической успешности студента. Входное оценивание может осуществляться в форме самооценивания.

Б) Контрольно-оценочные средства текущего контроля используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов. В условиях рейтинговой системы контроля результаты текущего оценивания студента используются как показатель его текущего рейтинга.

В) Контрольно-оценочные средства промежуточной (семестровой) аттестации обучающихся по модулю (дисциплине) предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения модуля/ дисциплины в установленной учебным планом форме: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, курсовой проект, курсовая работа, отчет по практике.

Г) Контрольно-оценочные средства итоговой аттестации используется для проведения государственного экзамена, выполнения выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и оценки качества ООП. В ходе итоговой государственной аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ООП соответствующего направления. Итоговая государственная аттестация должна рассматриваться как демонстрация выпускником способностей и возможностей в профессиональной деятельности[12].



Контрольно-оценочные средства предназначены для использования обучающимися, вузом, сторонними организациями для оценивания результативности и качества учебного процесса, образовательных программ, степени их адекватности условиям будущей профессиональной деятельности. Согласно нормативно-методическим документам, связанным с введением ФГОС, предполагается следующая процедура создания контрольно-оценочных средств.

Предварительный этап связан с планированием контролирующих мероприятий. Для каждого из них разработчик контрольно-оценочных средств должен ответить на вопросы:

1. Что оценивать/ какие результаты обучения и его составляющие?
2. Как обеспечить оценивание этих объектов контроля/ какие способы деятельности будут наиболее оптимальны для оценивания именно этих объектов контроля?
3. Какие средства необходимы для осуществления этой деятельности при оценке данных объектов?

План оценивания целесообразно структурировать в форме матрицы, в которой каждому объекту контроля (результату обучения или его составляющему) будут поставлены в соответствие: содержание обучения, метод оценивания и учебные задания. Формирование структурной матрицы формирования и оценивания результатов обучения (кодификатора) предполагает выполнение перечисленных ниже действий[3].

1) На основе требований ФГОС, заявленных целей ООП и академических свобод вуза, в ООП устанавливается полный состав требований к выпускнику в форме планируемых результатов обучения и списка формируемых компетенций. В структуре ООП содержится матрица, в которой соотнесен перечень требований к выпускнику с массивом основных образовательных модулей/ дисциплин. Причем, каждый модуль может быть достаточным для формирования соответствующей способности, а может иметь статус необходимого, т.е. формирующего данную способность только

в совокупности с другими модулями. При последовательном или параллельном изучении дисциплин, формирующих одинаковые результаты обучения ООП, необходимо учесть уровень развития компетенций и составляющих результатов обучения.

Для каждого результата обучения или его составляющего, которые имеют определенные коды в ООП, определяются поведенческие индикаторы. Основная разница между результатами обучения и индикаторами заключается в том, что результаты обучения представляют общую информацию и непосредственно неизмеримы, в то время как индикаторы отражают однозначно опознаваемую деятельность обучаемого, поддающуюся измерению[17].

Поведенческие индикаторы достижения результатов обучения (объекты оценивания):

- являются фокусом оценивания каждого результата обучения и определяют конкретные действия, которые студенты смогут продемонстрировать в результате обучения (стандарты эффективного/желательного поведения);
- устанавливают минимальный уровень для оценивания;
- позволяют описать желательное поведение/режим работы студентов и уменьшить неясность, связанную с демонстрацией ожидаемых способностей.

Контрольно-оценочные средства могут разрабатываться коллективом авторов по поручению заведующего кафедрой. Если одна и та же дисциплина с одинаковыми требованиями к результатам обучения преподается на различных кафедрах, то возможно создание единого контрольно-оценочного средства. В этом случае мотивированное заключение принимается всеми кафедрами, преподающими эту дисциплину, совместно[6].

Ответственность за создание контрольно-оценочного средства итоговой аттестации и координацию действий кафедр по разработке материалов фонда возлагается на заместителя директора института по УР и руководителя ООП.

Контрольно-оценочные средства текущего контроля должен пройти внутреннюю экспертизу, контрольно-оценочные средства для аттестации - внутреннюю и внешнюю. После прохождения экспертизы принимается решение об утверждении контрольно-оценочного средства. Для текущего контроля - на заседании кафедры, для промежуточной аттестации - на заседании методической комиссии института, для итоговой аттестации - на заседании научно-методического совета организации.

При разработке, экспертизе и утверждении контрольно-оценочного средства должно быть обеспечено соответствие его содержания результатам обучения и задачам будущей профессиональной деятельности согласно:

- ФГОС СПО по соответствующему направлению подготовки (специальности);
- ООП и учебному плану (направлению подготовки);
- рабочей программе дисциплины, реализуемой по ФГОС СПО;
- образовательным технологиям, используемым в учебном процессе;
- современным научным представлениям, достижениям науки, техники, технологии и культуре[7].

Критериями качества при экспертизе контрольно-оценочного средства являются:

- диагностичность целей контроля; соответствие результатов обучения; качество предлагаемых критериев, показателей, индикаторов оценивания;
- полнота и системная организация оценочных материалов, наличие уровней трудности, сложности, адаптивные механизмы предъявления, вариативность, обеспечение контроля междисциплинарных связей;
- стимулирование познавательной активности (разнообразие форм заданий, контекстные задания, релевантное и интегрированное оценивание, рефлексия, взаимооценка);
- формирование навыков само- и взаимооценивания;
- использование современных принципов контроля (компетентностный подход, объективность, внешняя оценка, автоматизация процедур и т.п.);

- надежность и валидность результатов контроля;
- данные апробации, качественные показатели заданий, соответствие разрабатываемых материалов целям контроля.
- объем, полнота охвата и оригинальность материалов, в т.ч. результаты собственных научных исследований и т. д.
- постановка проблемных и перспективных вопросов развития конкретной научной дисциплины[14].

## **1.2. Контрольно-оценочные средства как условия формирования общих и профессиональных компетенций**

Контроль знаний и умений студентов — один из важнейших элементов учебного процесса. От его правильной организации во многом зависит эффективность управления учебно — воспитательным процессом и качество подготовки специалиста. Обучение по всем формам не может быть полноценным без регулярной и объективной информации о том, как усваивается студентами материал, как они применяют полученные преподавателями и студентами устанавливается «обратная связь», которая позволяет оценивать динамику усвоения учебного материала, действительный уровень владения системой знаний, умений, навыков на основе их анализа вносить соответствующие коррективы в организацию учебного процесса [17].

Контроль знаний и умений студентов выполняет в процессе обучения проверочную, обучающую, развивающую, воспитательную и методические функции, наиболее важная и специфическая — проверочная функция. Показатели контроля служат главным основанием для суждения о результатах обучения. Это важно для решения таких вопросов, как перевод на следующий курс, выдача диплома. Данные контроля констатируют не только результаты и оценку учебной деятельности отдельных студентов и преподавателей, но и состояние учебно — воспитательной работы всего

учебного заведения, подсказывают меры, необходимые для ее совершенствования.

Учебные планы и программы средних специальных учебных заведений предусматривают следующие формы организации контроля знаний и умений студентов: обязательные контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защиту курсовых и дипломных проектов (работ), семестровые и переводные, а также государственные экзамены[27].

Заключительным этапом цикла педагогического процесса является контроль знаний обучающихся. Он является составной частью процесса обучения и призван установить степень достижения целей обучения, проверить, на каком уровне сформированы знания, умения учеников, в том числе умения решать проблемы, выполнять практические задачи.

В общепринятом понимании контроль означает проверку, систематический учет, а также наблюдение, осуществляемое с целью проверки.

Методы контроля — это способы деятельности преподавателя и студентов, в ходе которых выявляются усвоение учебного материала и овладение студентами требуемыми знаниями, умениями и навыками.

В средних специальных учебных заведениях основными методами контроля знаний, умений и навыков студентов являются: устный опрос, письменная и практическая проверки, стандартизированный контроль. Общее значение этих методов заключается в том, чтобы наилучшим образом обеспечить своевременную и всестороннюю обратную связь между студентами и преподавателями, на основании которой устанавливается, как студенты воспринимают и усваивают учебный материал[4].

Цели контроля определяют выбор методов, при этом следует учитывать, что названные методы могут применяться во всех видах контроля. Необходимо помнить, что только комплексное их применение позволяет регулярно и объективно выявлять динамику формирования системы знаний и умений студентов.

Устный опрос — наиболее распространенный метод контроля знаний студентов. При устном контроле устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала[13].

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить усвоение основных понятий, понимание нового учебного материала, который был только что разобран на занятии[14].

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытаться объективность оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами

группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий)[5].

В контрольно – оценочной деятельности педагога крайне важны особая внимательность и справедливость.

Процесс составления педагогических тестов является исключительно ответственным и трудоемким делом. Так как тесты являются основой контроля, диагностики в управлении процессом обучения, то становятся понятными исключительно высокие требования к содержанию и форме тестов. Тест должен быть валидным, прежде всего, с точки зрения поставленных перед ним целей измерения [30].

Анализируя теоретические исследования отечественных и зарубежных ученых, а также практику массового тестирования, можно утверждать, что педагогические тесты, отвечающие высоким критериям качества, обладают несомненными преимуществами перед традиционными субъективными формами контроля качества знаний студентов. Надежный и валидный педагогический тест полностью отвечает требованиям к технологии контроля знаний, умений навыков студентов на всех этапах обучения[21].

При формулировке тестовых заданий для всех видов тестов следует предусмотреть возможность получения в ответах студентов исчерпывающей информации как об уровне приобретенных и усвоенных знаний, так и об умении оперировать ими, об овладении логическими приемами мышления (анализа и синтеза, доказательства, аналогий и противопоставления, индукции и дедукции и др.).

Тестовый контроль, осуществляемый преподавателем, в сочетании с другими формами контроля и самоконтролем дает возможность каждому студенту видеть результаты учения и принимать меры к устранению обнаруженных недостатков.

Объективный, надежный и валидный тестовый контроль имеет важное образовательное и развивающее значение, способствуя всестороннему изучению программы, расширению, углублению и совершенствованию знаний, умений и навыков, развитию познавательных интересов студентов. Каждый студент вынужден активно, мотивированно участвовать в процессе тестового контроля, так как технология научно – организованного педагогического теста не допускает невнимательного отношения испытуемых к выполнению заданий.

Объективный тестовый контроль в процессе обучения характеризуется также большим воспитательным значением, так как он повышает ответственность за выполняемую работу не только студентов, но и преподавателя, приучает студентов к систематическому труду и аккуратности в выполнении учебных заданий, формирует у них положительные нравственные качества и создает здоровое общественное мнение.

Комплексное использование тестовых и не тестовых форм контроля над учебной деятельностью студентов, в конечном счете, направлено на повышение качества обучения [5].

К преимуществам тестовой системы контроля качества знаний относятся:

1. Индивидуальный характер контроля, возможность осуществления контроля над работой каждого студента, за его личной учебной деятельностью.
2. Возможность регулярного систематичного проведения тестового контроля на всех этапах процесса обучения.
3. Возможность сочетания ее с другими традиционными формами педагогического контроля.
4. Всесторонность, заключающаяся в том, что тест может охватывать все разделы учебной программы, обеспечивать полную проверку



теоретических знаний, интеллектуальных и практических умений и навыков студентов.

5. Объективность тестового контроля, исключая субъективные (часто ошибочные) оценочные суждения и выводы преподавателя, основанные на недостаточном изучении уровня подготовки студентов или предвзятом отношении к некоторым из них.

6. Возможность проведения традиционного (бланкового) и компьютеризованного (в локальной сети) тестирования.

7. Возможность применения современной технологии компьютерно – адаптивного тестирования.

8. Возможность массового широкомасштабного стандартизованного тестирования путем распечатки и тиражирования параллельных форм (вариантов) теста и доставки его в различные учебные заведения.

9. Учет индивидуальных особенностей специфической выборки испытуемых, требующий применения в соответствии с этими особенностями различной методики разработки теста и тестовых заданий.

10. Единство требований ко всем испытуемым, вне зависимости от их прошлых учебных достижений.

11. Стандартизованность тестового контроля, возможность разработки единого теста для различных учебных заведений на основе требований ГОС СПО.

12. Дифференцированность шкалы тестовых баллов, позволяющей в широком диапазоне ранжировать уровень учебных достижений студентов.

13. Высокая надежность тестового контроля, позволяющая говорить о полноценном педагогическом измерении уровня обученности.

14. Высокая содержательная валидность тестового контроля, основанная на включении всех дидактических единиц программы обучения в задания теста.

15. Высокая прогностическая валидность вступительных тестовых испытаний, позволяющая предвидеть успехи студентов в будущем.

16. Высокая критериальная (текущая) валидность итоговых аттестационных тестов.

17. Эффективность педагогического теста, позволяющая проводить контроль любой выборки испытуемых, за короткое время с минимальными затратами[19].

При правильной организации проведения тестирования и применение методов информационной безопасности можно исключить недобросовестное отношение некоторых студентов к выполнению письменных контрольных испытаний (списывание, использование подсказок, шпаргалок и т. п.).

На сегодняшний день метод тестирования является наиболее мощным, надежным и объективным при решении широкого спектра педагогических задач, вместе с тем наименее теоретически и практически разработанным в нашей стране[22].

Письменные работы по содержанию и форме в зависимости от дисциплины могут быть самыми разнообразными: диктанты (математические, химические, чертежные, технологические и др.), сочинения, ответы на вопросы, решение задач и примеров, составление тезисов, выполнение различных чертежей и схем, подготовка различных отчетов, рефератов. По продолжительности, письменные контрольные работы могут быть кратковременными (7-15 мин.), когда проверяется усвоение небольшой объема учебного материала, и более длительными, но не свыше одного академического часа (за исключением сочинений по литературе), последние проводятся, как правило, для рубежного контроля[5].

Самостоятельную работу можно проводить с целью текущего и периодического контроля. Диктанты (предметные и технические) широко используют для текущего контроля. С их помощью можно подготовить студентов к усвоению и применению нового материала, к формированию умений и навыков, провести обобщение изученного, проверить самостоятельность выполнения домашнего задания. Сочинения и рефераты целесообразны для повторения и обобщения учебного материала. Они не

только позволяют систематизировать знания студентов, проверить умение раскрыть тему, по и играют особую роль в формировании мировоззрения. В процессе подготовки сочинения и рефератов студент мобилизует и актуализирует имеющиеся знания, приобретает самостоятельно новые, необходимые для раскрытия темы, сопоставляет их со стороны со своим жизненным опытом, четко уясняет свою жизненную позицию.

Наряду с аудиторными письменными работами используют и домашние контрольные работы, над которыми студенты работают несколько дней (10-15), так как по содержанию они обычно охватывают большой раздел учебной программы. Выполнение их требует серьезной самостоятельной работы с книгой и другими материалами.

Практическая проверка занимает особое место в системе контроля. Этот метод используют при изучении общеобразовательных и общетехнических дисциплин, но наиболее широко — специальных дисциплин, на лабораторных и практических занятиях, при выполнении курсовых и дипломных проектов, при прохождении производственной практики[18].

Широкое применение для контроля находят профессиональные задачи (технологические, диагностические, экономические, педагогические и др.), деловые игры, подобранные в соответствии с требованиями квалифицированной характеристики специалиста. Они позволяют наиболее объективно определить уровень готовности студента к практической деятельности, понимание таких важнейших интеллектуальных умений, как анализ и синтез, обобщение, сравнение, перенос знаний, использование знаний и нестандартных условиях[23].

В последнее время стали применять такие методы, как самоконтроль и взаимопроверка. Самоконтроль активизирует познавательную деятельность студента, воспитывает сознательное отношение к проверке, способствует выработке умений находить и исправлять ошибки. Все это необходимо для формирования навыков самообразования. Перед самостоятельной работой

студенты получают инструкцию о выполнении работы и ключ для самопроверки. Инструкция должна показать студентам, какие знания и умения контролируются, а ключ содержит правильные ответы, по которым студенты сверяют результаты работы и вносят необходимые исправления. При этом студенты работают либо по обучающим программам, либо правильные ответы проецируются на экран, либо записываются на доске. Для показа образца правильного ответа можно использовать магнитофон, диапроектор.

Зачет как итоговая форма контроля применяется главным образом в период производственной практики. По результатам учебной, производственной технологической и производственной преддипломной практики студенты получают зачет с дифференцированной оценкой. Для зачета студенты представляют дневник и отчет о производственной практике, заключение руководителя практики от предприятия; учитывается также личные наблюдения руководителя практики от учебного заведения за самостоятельной работой практикантов. В необходимых случаях с отдельными учащимися проводят собеседование по программе практики. При выведении дифференцированного зачета учитывают степень выполнения студентами программы практики, качество приобретенных практических умений и навыков, сознательное и ответственное отношение к труду, участие в общественно — политической работе на предприятии, в организации, учреждении[11].

Ответ студента по результатам практики должен представлять собой не только описание выполненной работы, но и ее анализ с опорой на пройденный материал, проработанную в период практики дополнительную и справочную литературу, на изучение работы передовиков производства. В отчете должны быть представлены и результаты выполнения индивидуального задания. Только такой отчет может служить основанием для определения приобретенных в период практики умений [21].

Зачет служит также одной из форм контроля за выполнением лабораторных и практических работ, предусмотренных учебными планами и программами. Зачет по лабораторным, графическим, расчетным и другим практическим работам проставляется по мере представления студентами преподавателю отчетов о выполненных лабораторных работах, переводов, рефератов, домашних заданий и т.д. Студентам, не выполнившим своевременно какую — либо из лабораторных и практических работ, преподаватель устанавливает индивидуальный срок ее выполнения. При наличии не зачтенных работ итоговую оценку успеваемости студенту по предмету за семестр не выставляют.

Квалификационные испытания предусматриваются только учебными планами по техническим специальностям. Основное назначение квалификационных испытаний заключается в проверке развития знаний, умений и навыков по одной из рабочих профессий, установленной учебным планом специальности. Проводятся квалификационные испытания после завершения учебной практики для получения рабочей профессии. В соответствии с Положением о производственной практике испытания проводят квалификационные комиссии базовых предприятий с участием представителей техникума[13].

При выборе пробных работ для квалификационных испытаний исходят из того, что в тарифно — квалификационных справочниках, к определенному разряду рабочей профессии. На выполнение пробных работ студентам дается время. В конце испытаний комиссия проверяет соответствие выполненных практикантами пробных работ техническим условиям и норме времени, необходимой для ее изготовления.

После завершения практикантами пробных работ проводится устный опрос по экзаменационным билетам, составление с учетом требований квалификационной характеристики к знаниям и умениям рабочего соответствующего разряда.

В соответствии с Положением о передовых и семестровых экзаменах в дневных ССУЗ квалификационные испытания на получение рабочей профессии приравниваются к зачету.

В настоящее время в порядке эксперимента квалификационные испытания проводятся как итоговая форма контроля для определения подготовленности к работе. В ходе испытаний студенты решают профессиональные задачи будущей производственной деятельности.

Курсовое и дипломное проектирование наряду с обучающей функцией в учебном процессе и функцию контроля, является важнейшей формой проверки овладения студентами теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками.

Дипломное проектирование, являясь завершающим этапом обучения и заключительной формой контроля, обеспечивает наиболее глубокую системную проверку подготовленности студентов к профессиональной деятельности. Защита дипломного проекта проходит на открытом заседании Государственной Аттестационной Комиссии. Центральное место в защите дипломного проекта занимает доклад студента, главное содержание которого должны составлять обоснование выбора решения производственной задачи, предусмотренной заданием на дипломное проектирование, и характеристика полученных результатов [26].

Семестровые и переводные экзамены являются ведущими, наиболее значительными формами организации контроля. В ходе их проводится итоговая проверка результатов учебной деятельности студентов по изучению конкретной дисциплины, является уровень сформированности знаний и умений.

Государственные экзамены — заключительная форма контроля, направленная на комплексную проверку подготовки будущего специалиста к работе, на определение степени овладения знаниями, умениями и навыками в соответствии с характером профессиональной деятельности.

### 1.3 Требования к составлению контрольно-оценочных средств

Методы контроля – это способы, с помощью которых определяется результативность учебно-познавательной деятельности обучаемых и педагогической работы педагога. В педагогической практике понятие «методом контроля» часто используют совместно с «формой», «типом», «видом» контроля/ оценивания/ проверки. Поэтому в таких случаях обычно используется более широкое понятие «способ контроля». Под способами контроля понимается совокупность таких компонентов как тип, вид, форма, средства контроля, с помощью которых организуется и осуществляется обратная связь между обучающимися и педагогами в учебном процессе.

В таблице 1 приводится классификация способов контроля. Выбор способа контроля зависит от цели, содержания оценивания и наличия ресурсов, обеспечивающих использование данного способа. Так, проверка сложных теоретических вопросов осуществляется обычно при индивидуальном опросе (семинар, коллоквиум). Фронтальный устный опрос планируется при проверке объемного, но не сложного учебного материала, насыщенного фактами. Фронтальный письменный опрос проводится, когда необходимо установить уровень усвоения всеми студентами одного-двух важных теоретических вопросов, служащих опорными при изучении нового материала. Контрольные письменные работы предназначены, в основном, для получения объективированных точных оценок[14].

При выборе способа контроля учитываются следующие аксиомы оценивания:

- Как правило, существует обратная взаимосвязь между качеством метода и его рациональностью.
- Важно провести предварительную проверку, чтобы увидеть подходит ли метод для данной программы.
- Невозможно использовать все методы, т.к. мы ограничены во времени и ресурсах.

□ Необходимо установить приоритеты использования способов.

Таблица 1

Классификация способов контроля

№	Компоненты контроля	Характеристика
1.	Способ организации	традиционный; инновационный (рейтинг, портфолио, кейс- измерители, эссе и др.).
2.	Этапы учебной деятельности	предварительный (входной, отборочный, исходный); текущий (пооперационный); промежуточный (тематический); итоговый (заключительный, аттестационный, контроль остаточных знаний).
3.	Лицо, осуществляющее контроль	преподаватель; учащийся-напарник (взаимоконтроль); самоконтроль.
4.	Массовость охвата	индивидуальный; групповой; фронтальный.
5.	Метод контроля	письменный; устный; с использованием программных средств; практические работы; защита творческих работ; самоконтроль.
6.	Форма занятий	на лекциях; на семинарах; на практических и лабораторных занятиях; на зачетах; на экзаменах; на коллоквиумах; домашнее задание.
7.	Форма контроля	устный опрос (индивидуальный, фронтальный, собеседование, диспут); собеседование, диспут); контрольные письменные работы (диктант); тестирование; олимпиада; наблюдение (на производственной практике, оценка на рабочем месте); защита ИДЗ и творческих работ



		(ситуационные задания, реферат, статья, проект, ВКР, подбор задач, отчет и др.); защита портфолио; участие в деловых, ситуационных, имитационных играх
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Оптимальный путь при формировании контрольно-оценочного средства заключается в сочетании традиционных и инновационных способов, видов и форм контроля. При этом традиционные средства должны быть переосмыслены в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для практического применения. Основными критериями отбора способов оценивания должны быть объективность, надежность, валидность или обеспечение достаточного доказательства достижения проверяемого результата обучения [19].

Студенты, родители, работодатели и общественность должны получить гарантию, что результаты оценивания являются объективными и надежными, поскольку эти результаты часто затрагивают личное, социально-экономическое развитие студента и его мобильность в обществе.

Валидность – это степень, с которой метод оценивания отражает или оценивает определенную характеристику или результат. Валидность включает три составляющие:

- четкое и ясное определение результата, который подлежит оценке;
- четкое определение того, что будет являться свидетельством (доказательством) достижения студентом оцениваемого результата;
- обоснование использования соответствующего метода оценивания.

Объективность подразумевает ясность и четкость процедуры оценивания. Она должна быть прозрачна и доступна студентам. Кроме того, должен быть разработан и обеспечен механизм апелляции и повторного оценивания.

Надежность в оценке подразумевает ее устойчивость. Устойчивость оценки имеет свое подтверждение на том же самом материале в тех же самых

условиях или на подобном материале.

Надежность процедуры оценивания обеспечивается:

- компетентностью эксперта, проводящего процедуру оценивания в своей предметной области и области педагогических измерений;
- четкостью, последовательностью и однозначностью инструкций;
- использованием критериев оценки, обозначенных в ООП;
- привлечением других экспертов для проведения оценивания;
- четкостью и систематичностью процедур регистрации результатов.

Разработка методики оценивания зависит от этапа обучения, которые определяют цели проводимых процедур. Основными видами контроля результатов обучения, принятыми в педагогической практике, являются:

- диагностический (входной),
- текущий (пооперационный),
- итоговый (периодическая и итоговая аттестация)[25].

Диагностический контроль является необходимой предпосылкой для успешного планирования и руководства учебным процессом. Назначение диагностического контроля состоит в установлении исходного уровня разных сторон личности обучающегося и, прежде всего, потенциала для будущей деятельности (способность как возможность) и результатов предшествующего научения – состояние готовности к выполнению новой учебной деятельности (способность как готовность).

Если целью контроля является выявление пробелов в знаниях и причины пробелов, используется экспресс-диагностика на основе заданий с выбором одного правильного ответа из 2-3. Точность измерения в таком случае менее важна по сравнению с оперативностью получения обобщенных результатов по группе.

Текущий контроль – основной вид систематической проверки знаний, умений, навыков студентов. Его задача – оперативное и регулярное управление учебной деятельностью студентов на основе обратной связи и корректировка. Он позволяет получать первичную информацию о ходе и

качестве усвоения учебного материала, а также стимулировать регулярную целенаправленную работу студентов.

Текущий контроль призван выполнять также прогностическую и диагностическую функцию. Учебный процесс организуется не только ради получения правильных ответов от обучающихся, а в основном для обучения их тем познавательным действиям, которые ведут к этим ответам. Следовательно, возникает необходимость контролировать содержание формируемых действий[31].

Каждое действие состоит из тех или иных операций.

Пооперационный контроль важен и потому, что дает возможность точно фиксировать допущенные ошибки, тут же исправлять их и успешно продолжать дальнейшее выполнение действия. При контроле лишь за правильностью конечного результата действия – коррекция затруднена.

Частота контроля зависит от этапа усвоения, больше того, она должна меняться внутри отдельных этапов. Контроль может осуществляться не только преподавателем, но и обучающимся, на разных этапах учебного процесса студент контролирует себя в разной форме: внешний контроль постепенно заменяется контролем внутренним. Другими словами, на начальных этапах становления деятельности обратную связь осуществляет обучающий, а на завершающих этапах – сам обучаемый. В последнем случае имеет место самоконтроль.

Итоги этого контроля «уровневой оценке» не подлежат. Наиболее подходящая оценка – зачет/незачет. Отметка должна сопровождаться оценочным суждением, из которого были бы ясно видны достоинства ответа, работы студента или их недостатки. Если же ответ окажется слабым, и будет заслуживать неудовлетворительной оценки, то целесообразно применить метод отсроченной отметки, т.е. неудовлетворительную отметку не выставлять, а ограничиться оценочным суждением или тактичным внушением. Пока результаты контроля не оценены, студенту предоставляется возможность улучшить качество своего учебного труда.

В ходе текущего контроля проводится оценивание результатов усвоения отдельных модулей/ тем. Некоторые педагоги выделяют такой вид контроля как отдельный вид – промежуточный или рубежный. Рубежный контроль позволяет определять качество изучения и усвоения студентами учебного материала по разделам, темам, модулям (логически завершенной части учебного материала) в соответствии с требованиями программы, выявить взаимосвязь с другими разделами и предметами[16].

Итоговый контроль заключается в объективном выявлении результатов обучения, которые позволяют определить степень соответствия действительных результатов обучения и запланированных в программе. Направлен на проверку конечных результатов обучения, выявление степени усвоения студентами системы знаний, умений и навыков, полученных в результате изучения отдельного предмета.

Основными формами итогового контроля в вузе являются зачеты и экзамены, которые в свою очередь могут проводиться с использованием разнообразных методов (итоговая контрольная работа, тестирование, устный индивидуальный опрос).

Итоговый контроль – это интегрирующий контроль и именно он позволяет судить об общих достижениях обучающихся. При подготовке к нему происходит более углубленное обобщение и систематизация усвоенного материала, что позволяет поднять знания на новый уровень. При систематизации и обобщении знаний и умений обучающихся проявляется в большей степени и развивающий эффект обучения, поскольку на этом этапе особенно интенсивно формируются интеллектуальные умения и навыки.

## **Выводы по 1 главе**

В существующих условиях современному человеку необходимо обладать высоким профессионализмом, а так же иметь достаточный интеллект, чтобы принимать правильные решения в различных жизненных ситуациях, в усложнившихся социально – экономических процессах, в разрастающихся информационных потоках. Все это обуславливает высокие требования к выпускникам образовательных учреждений. Важнейшим показателем качества образования является объективная оценка учебных достижений обучающихся. Этот показатель важен как для всей системы образования, так и для каждого отдельного обучающегося.

В настоящее время в ряду современных подходов к средствам контроля, аттестации, самообразования и саморазвития обучающихся уделяется значительное внимание. Это связано с тем, что одним из направлений совершенствования системы педагогического контроля является разработка контрольно-оценочных средств.

Контрольно-оценочные средства контроля знаний, при использовании которого можно с заданной точностью определить надежность и валидность проводимых измерений.

## Глава 2 Разработка и внедрение контрольно-оценочных средств диагностики качества учебной дисциплины профессионального цикла

### 2.1. Содержание комплекта контрольно-оценочных средств по дисциплине профессионального цикла

В состав ООП каждого направления входит контрольно-оценочное средство итоговой аттестации.

Контрольно-оценочные средства входного и текущего оценивания и промежуточной аттестации модулей (дисциплин, практик) – составные части рабочей программы дисциплины.

Структура контрольно-оценочного средства как оценочной системы:

А) Структурированный перечень объектов оценивания (кодификатор/структурной матрицы формирования и оценивания результатов обучения) должен основываться на результатах обучения, которые определяются согласно таблице 2.

Таблица 2

Объекты оценивания для разных видов

Вид контрольно-оценочного средства	Исходные требования к уровню усвоения	Объект оценивания	Вид контроля для разработки кодификатора
Итоговая аттестация	ФГОС, ООП	Результаты обучения ООП	Промежуточная аттестация по модулям (дисциплинам), в том числе курсовой проект, курсовая работа, ГЭ, ВКР, внешняя оценка.

Промежуточная аттестация	Рабочая программа модуля\ дисциплины	Обобщенные результаты обучения по модулю (дисциплине)	Конференц –недели: семестровые испытания (зачет, экзамен, дифференцированный зачет, курсовые проекты работы )
Текущий контроль	Рабочая программа модуля\ дисциплины	Конкретизированные результаты обучения по модулю (дисциплине)\ учебные достижения	Все виды контроля, используемые в ходе освоения модуля
Входной контроль (по усвоению преподавателя)	Рабочая программа модуля \ дисциплины	Конкретизированные результаты обучения \ учения достижения по модулю (дисциплине) с пререквизитами	Виды контроля не требующих больших временных ресурсов, возможность самооценки

В кодификаторах текущего оценивания и промежуточной аттестации формулируются поведенческие индикаторы, исходя из обобщенных результатов обучения по модулю/ дисциплине, на основе таксономии Б. Блума или SOLO-таксономии. В кодификаторах данных типов оцениваемые результаты обучения соотносятся с индикаторами, видом учебных заданий, методом контроля. Можно рекомендовать ввести в структуру кодификаторов дидактическую единицу содержания модуля (дисциплины) и срок проведения оценочной процедуры.

Итоговая аттестация проводится на основе требований ФГОС ВПО и ООП, которые требуется продифференцировать по формам контроля: государственный экзамен, выпускная квалификационная работа

(магистерская диссертация), оценка качества ООП. В кодификаторе итоговой аттестации оцениваемые результаты обучения соотносятся как минимум с модулями (дисциплинами), способом контроля, сроком проведения оценочной процедуры, а также указываются ответственные лица за сбор и хранение информации. Примерная форма кодификатора в табл. 2.

Таблица 2

Форма кодификатора итоговой аттестации

Результаты освоения ООП	Модули (дисциплины), формирующие РО	Средства \ способ оценивания	Сроки оценивания	Ожидаемое использование результатов	Ответственный

Б) База учебных заданий должна формироваться и структурироваться на основе кодификатора для определенного этапа контроля и оценочных процедур. В базу заданий включаются как стандартизированные оценочные средства (анкеты, опросники, тесты), типовые задания (задачи, ситуационные задания и др.), так и творческие задания (кейс-задания, описание проблемных ситуаций, сценариев деловых игр, исследовательские, конструкторские и др. задания) с обязательными критериями оценок.

В) Методическое оснащение оценочных процедур отражает основные сведения о каждом контролирующем мероприятии, определяет процедуру контроля и критерии оценки результатов обучения/ их составляющих, соответствующие требованиям к результатам освоения ООП.

Методическое оснащение включает спецификацию отдельного контролирующего мероприятия/ оценочной процедуры и включает материалы, описывающие условия проведения оценочных процедур, характеристику используемого инструментария и методов, инструкции для участников и др. К методическому оснащению относят документы,



регламентирующие подготовку, проведение, анализ и интерпретацию результатов. В спецификации оценочной процедуры отражаются оцениваемые результаты обучения, используемые методы и приемы контроля, структура выполняемых учебных заданий, регламент процедуры (время, нормативный срок, технические и эргономические условия проведения и др.). Обязательными элементами спецификации являются критерии оценивания, представленные в форме оценочных шкал; пороговые значения для оценки заданий, как в целом, так и каждого в отдельности.

В контрольно-оценочное средство текущего контроля входят:

- структурная матрица (кодификатор);
- рейтинг-план дисциплины/ модуля;
- структурированная база контрольных учебных заданий;
- спецификации контролирующих мероприятий текущего оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуру контроля и критерии оценивания, методы интерпретации результатов.

В контрольно-оценочное средство промежуточной аттестации в форме зачета (по дисциплине, курсовая работа/ проект, практика, УИРС/ НИРС):

- кодификатор для конференц-недель/ КР/ КП, практики, УИРС/ НИРС;
- задания для конференц-недель и др.;
- методические указания для студентов, содержащие план-график и требования по выполнению заданий, критерии оценивания, спецификацию контролирующих мероприятий, перечень необходимых образовательных ресурсов.

Контрольно-оценочные средства промежуточной аттестации в форме экзамена должен состоять как минимум из:

- кодификатора;
- спецификации экзамена;
- базы заданий, предназначенных для предъявления студенту на экзамене;

методических материалов, определяющих процедуру проведения экзамена: программы экзамена, сценария, критериев оценки ответов, методов интерпретации результатов. Конкретный перечень методических материалов зависит от используемых методов контроля контрольно-оценочного средства итоговой аттестации включает фонды оценочных средств государственного экзамена, выпускной квалификационной работы/ дипломной работы/ магистерской диссертации (далее ВКР) и фонд оценочных средств качества ООП.

В контрольно-оценочное средство государственного междисциплинарного экзамена входят:

- кодификатор;
- спецификация междисциплинарного экзамена;
- совокупность заданий, предназначенных для предъявления студенту (выпускнику) на экзамене;
- методические материалы, определяющие процедуру проведения экзамена и критерии оценивания, методы интерпретации результатов.

Спецификация междисциплинарного экзамена разрабатывается группой экспертов, утверждается директором института и доводится до сведения студентов не позднее, чем за три месяца до проведения экзамена. Форма экзамена (письменный, устный или др.) выбирается выпускающей кафедрой.

В контрольно-оценочное средство ВКР входят:

- спецификация, определяющая объекты оценивания, процедуру выполнения и защиты выпускной квалификационной работы/дипломного проекта/диссертации;
- требования к выпускной квалификационной работе/дипломному проекту/диссертации;
- методические рекомендации по организации выполнения выпускной квалификационной работы/дипломного проекта/диссертации;
- методические указания по написанию выпускной квалификационной

работы/дипломного проекта/диссертации;

методические материалы, определяющие процедуру защиты выпускной квалификационной работы/дипломного проекта/диссертации;

методические материалы, определяющие процедуру защиты и критерии оценивания ВКР;

форма отзыва на выпускную квалификационную работу/дипломный проект/диссертацию;

форма рецензии на выпускную квалификационную работу/дипломный проект/диссертацию. Контрольно-оценочное средство качества ООП

банки статистической информации;

программы мониторинговых исследований и пр.

опросные листы/ анкеты студентов, выпускников предыдущих лет для получения оценки качества полученной подготовки;

опросные листы и механизмы проведения и обработки материалов для работодателей, внешней оценки уровня подготовки выпускников.

Для каждого контрольно-оценочного средства следует предусмотреть наличие рекомендаций по обновлению и усовершенствованию (периодичность, степень обновления, порядок изменения оценочных процедур, методов, технологий, показателей, критериев и др.).

Контрольно-оценочное средство при оформлении должен начинаться в порядке следования с титульного листа, предисловия, паспорта. Далее следуют разделы: кодификатор, база заданий, методическое оснащение. Отметка об утверждении и экспертном заключении вносится в предисловие. Подписи должностных лиц (зав. кафедрой, директор института, председатель методической комиссии, председатель экспертной комиссии) свидетельствуют о принятии каждым из них персональной ответственности о гарантии ФОС установленным требованиям. Утверждающая подпись должностного лица придает ФОС характер нормативного документа университета.

Подлинник контрольно-оценочного средства в печатном варианте хранится на кафедре (учебном отделе института в случае контрольно-оценочного средства итоговой аттестации), разработавшей рабочую программу (ООП) в составе учебно-методических комплексов дисциплин.

Авторы-разработчики контрольно-оценочного средства имеют право на публикацию материалов в виде методических указаний. Демоверсии отдельных материалов контрольно-оценочного средства могут предоставляться студентам в открытом доступе. Срок действия контрольно-оценочного средства устанавливается авторами-разработчиками на период не более 5 лет и может быть продлен соответствующими решениями, что отражается в предисловии.

## **2.2. Разработка контрольно-измерительных материалов для проверки теоретических знаний по дисциплине Организация хранения и контроль запасов сырья**

При разработке базы контрольных заданий следует руководствоваться критериями.

1. **Значимость.** Для контроля включают структурные, ключевые, наиболее важные элементы, без которых знания, умения и опыт становятся неполными.

2. **Научная достоверность.** Включается только то содержание учебной дисциплины, которое является объективно истинным и поддается некоторой рациональной аргументации.

3. **Соответствие содержания контрольных заданий уровню современного состояния науки.** Трудность заключена в опосредованной связи содержания контрольных заданий с уровнем развития науки и содержанием учебной дисциплины. Этот принцип вытекает из естественной необходимости готовить выпускников ООП и проверять их знания, умения,

опыт не только на научно достоверном материале, но и по соответствующим современным представлениям.

4. Репрезентативность. В контрольные задания включаются не только значимые элементы содержания, но обращается внимание на полноту и их достаточность для контроля.

5. Комплексность и сбалансированность содержания контрольных заданий. Контрольные задания, разработанные для итогового контроля, не могут состоять из материалов только одной темы, даже если эта тема является самой ключевой в учебной дисциплине. Необходимы задания, комплексно отображающие основные, если не все, темы курса. Важно сбалансировано отобразить в контрольных заданиях основной теоретический материал – понятия, законы и закономерности, гипотезы, факты, структурные компоненты теории – вместе с методами научной и практической деятельности, умениями эффективно решать типовые профессиональные задания.

6. Открытость и доступность. База контрольных заданий контрольно-оценочных средств или типичные задания должны быть доступны студентам и другим заинтересованным лицам.

Полный комплект контрольно-оценочных средств представлены в приложении 1.

Мы внедрили в группу ПО – № 30 по специальности «Технология продукции общественного питания» разработанный нами комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине Организация хранения и контроль запасов сырья.

Проверочный тест (фрагмент КОС)

**1. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:**

- А) для организации производства кулинарной продукции;
- Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;

В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;

Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

**2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?**

А) Бар

Б) кафе

В) Закусочная

Г) Ресторан

Д) Столовая

**3) Служит для приемки товаров, полуфабрикатов?**

А) Организация питания

Б) Кулинарные цеха

В) Складское помещение

Г) Коридорные помещения

Д) Все ответы неверны

Е) Все ответы верны

**4) Какими могут быть рабочие места?**

А) Специализированные и универсальные

Б) Модулированные

В) Стационарные

Г) Универсальные

Д) Критические

Е) Все ответы неверны

**5) К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:**

А) Кондитерский цех;

Б) Моечная кухонной посуды;

В) Холодный цех;

Г) Мясной цех.

**6) Технологический процесс приготовления пищи – это:**

А) Ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;

Б) Искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;

В) Ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;

Г) Процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

**7) Исключите неверный ответ из предложенных вариантов. В группу заготовочных предприятий входят:**

а) Фабрика – заготовочная

б) Комбинат питания

в) Комбинат полуфабрикатов

**8) Графики выхода на работу бывают:**

А) Ступенчатые, многоступенчатые и не ступенчатые

В) Кривые и линейные

С) Прямые, не прямые

Д) Изгибающиеся, не сгибающиеся

Е)) Линейные, ленточные (ступенчатые), двухбригадные, комбинированные

**9) Что такое фотография рабочего времени?**

А) Изучение рабочего времени исполнителя или времени работы оборудования путем измерения всех его затрат в течение определенного периода

В) Это фотографирование фотоаппаратом различных участков и рабочих мест на предприятиях питания,

С) Это фотографирование фотоаппаратом работников предприятия питания, во время их рабочего времени

Д) Изучение рабочего времени путем измерения его затрат на работу в течение определенного периода на специальном приборе оборудованном фотоаппаратом

Е) Изучение рабочего времени только руководителя предприятия питания, или его заместителя вне рабочего времени.

**10) Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственную деятельность предприятия и качество продукции?**

А) Главный инженер

В) Мастер

С) Заведующий производством

Д) Начальник цеха

Е) Директор

**11) Валовый доход это...**

а) Это прирост выручки, получаемый продавцом при продаже дополнительной единицы товара.

б) Доход, приходящийся на единицу проданного товара

в) Денежная сумма, получаемая продавцом при продаже определенного количества товара.

г) Нет правильных ответов

**12) Метод бухгалтерского учета – это ...**

А) Совокупность различных способов и приемов для отражения финансово – хозяйственной деятельности предприятия.

Б) Методическая основа составления бухгалтерской документации.

Результаты теста оказались следующими: 7 человек получили оценку «4» и 13 человек – «3». В процентном соотношении: 35 % обучающихся знают материал на «хорошо» и соответственно 65 % – на «удовлетворительно». Что подтверждает то, что уровень знаний у студентов невысокий.



После проведения тестирования, каждый студент данной группы получил КОС по дисциплине Организация хранения и контроль запасов сырья.

При выполнении заданий, студенты старались получить максимальный балл за каждое задание, чтобы в сумме получить высокую оценку. Полученный результат составил итоговую оценку за заполненную рабочую тетрадь, что повлияло на оценку за весь профессиональный модуль.

После анализа результатов по выполненному КОСу, мы повторно провели тест, на проверку знаний.

Результат оказался следующим: 5 человек получили оценку «5», 11 человек – «4» и 4 человека получили оценку «3». В процентном соотношении: 25 % обучающихся знают материал профессионального модуля на «отлично», 55 % обучающихся усвоили материал на «хорошо» и 20 % – на «удовлетворительно».

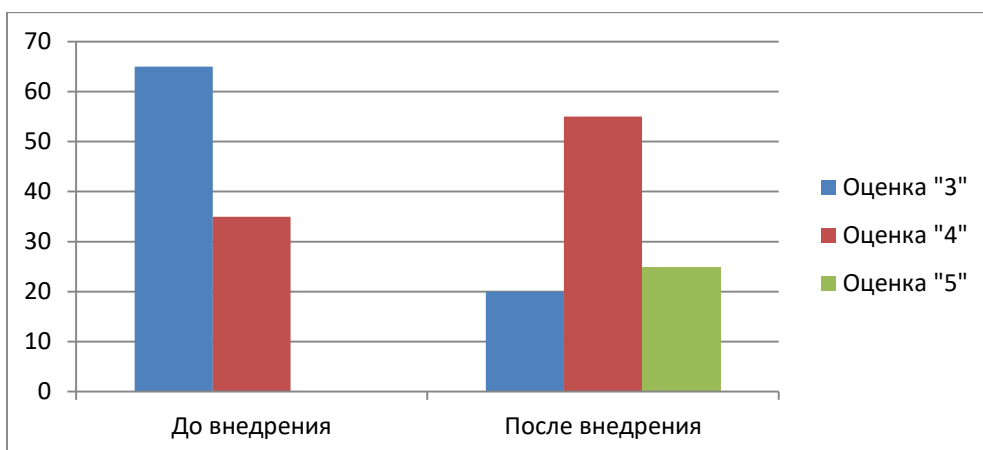


Рис.1. Сравнительные результаты успеваемости студентов

На диаграмме видно, что за период экспериментальной деятельности наблюдается значительное улучшение показателей.

В ходе выполнения заданий по КОС, у студентов выработалось умение устанавливать соответствия, классифицировать учебный материал, умение сравнивать, осуществлять логические операции классификации. У студентов сформировались понятия, они лучше усвоили материал модуля. Это говорит об эффективности применения рабочей тетради в процессе изучения

профессионального модуля ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».

Таким образом, в результате теоретического изучения данного вопроса и проведенной практической экспериментальной работы можно сделать вывод о том, что применение КОС студентов позволяет заметно улучшить качество и продуктивность обучения.

### **2.3. Разработка комплекта контрольно-оценочных средств для оценки знаний и умений на дифференцированном зачете**

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья в рамках реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основаниями проведения оценочной процедуры по учебной дисциплине являются следующие нормативные документы:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья, утвержденная зам.директора по УМР ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева» и прошедшая внутреннюю и внешнюю экспертизы;

Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева» по основным профессиональным образовательным программам СПО, утвержденное приказом директора техникума от «16» сентября 2019 г. № 01-20/339.

Оценочные средства по дисциплине содержатся в фонде оценочных средств (ФОС) по дисциплине и представлены в различных формах.

Для оценки образовательных результатов используются: метод сопоставления с эталоном (ключом, модельным ответом), экспертная оценка деятельности по критериям, экспертная оценка письменных и устных ответов.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья проводится в соответствии с календарным учебным графиком.

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол экзамена (один общий на группу)/зачётную ведомость (одну на группу).

На зачёте, дифференцированном зачёте выполняются виды заданий с учётом текущей успеваемости.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**КОС** – комплект оценочных средств;

**УД** – учебная дисциплина;

**ФГОС** - федеральный государственный образовательный стандарт;

**ФОС** - фонд оценочных средств;

**ПЗ** – практическое задание;

**ПОЗ** – практико-ориентированное задание;

**КОЗ** – компетентностно - ориентированное задание;

**ОК**– общая компетенция;

**У** - умения;

**З** – знания.

## **ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Область применения

Комплект оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

КОС включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме тестов, практических заданий, практико-ориентированных заданий.

КОС разработан в соответствии с:

- основной профессиональной образовательной программой по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания
- программой учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

## 2. 2 Предметы оценивания (перечислить умения и знания в соответствии с РП)

Код	Наименование результата обучения
У1	определять наличие запасов и расход продуктов;
У2	оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
У3	проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
У4	соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;
У5	анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;
У6	принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
У7	оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
З1	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
З2	общие требования к качеству сырья и продуктов;
З3	условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;
З4	методы контроля качества продуктов при хранении;
З5	способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
З6	виды снабжения;
З7	виды складских помещений и требований к ним;
З8	периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
З9	методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

310	программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;
311	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
312	методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
313	правила оценки состояния запасов на производстве
314	процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
315	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
316	виды сопроводительных документаций на различные группы продуктов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК1.1	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе ,легких и сложных холодных закусок.
ПК2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)птицы.
ПК2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных

	соусов.
ПК3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)птицы.
ПК4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничного торта.
ПК4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. использовать их в оформлении.
ПК5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК6.5	ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию

<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>№ ПЗ</b>	<b>№ ПОЗ</b>	<b>№ вопроса в тесте</b>	<b>№ КОЗ</b>
<i>У1,,31,32,33,34,35,36,37,ОК1, ОК2</i>	<i>ПЗ№ 1</i>		<i>Т1в)1,2,12,18,19,21,25. Т2в)2,7,8,15,16,18,19,20,21,25.</i>	
<i>У2,38,39,310,311,ОК4, ОК7,ОК8,</i>	<i>ПЗ№ 3</i>	<i>ПОЗ№ 1</i>	<i>Т1в)3,6,7,11,13,14,15,20,22. Т2в)1,3,4,6,9,10,11,12,13,17,22</i>	<i>№1</i>
<i>У3,312,313,ОК3,ОК6, ОК9</i>	<i>ПЗ№ 2</i>		<i>Т1в)4,5,8,9,10,16,17,23,24. Т2в)5,17,23,24</i>	

Примечание:

ОК1, ОК8, ОК9 – оцениваются комплексно со знаниями или умениями

ОК 5, ОК 7 – оцениваются комплексно с умениями

ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6 – оцениваются при выполнении КОЗ, аспект определяет педагог.

**Требования к умениям, знаниям обучающихся и соответствующие формы, и методы оценивания**

<b>Предметы оценивания</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Объекты оценки</b>	<b>Формы и методы оценки результата</b>
У1	определяет наличие запасов и расход продуктов;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания
У2	оценивает условия хранения и состояние продуктов и запасов;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания,
У3	проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания,
У4	соблюдает периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания,
У5	анализирует соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания,
У6	принимает решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания,
У7	оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания,
З1	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	когнитивные умения	тест
З2	общие требования к	когнитивные умения	тест

	качеству сырья и продуктов;		
33	условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;	когнитивные умения	тест
34	методы контроля качества продуктов при хранении;	когнитивные умения	тест
35	способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	когнитивные умения	тест
36	виды снабжения;	когнитивные умения	тест
37	виды складских помещений и требований к ним;	когнитивные умения	тест
38	периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	когнитивные умения	тест
39	методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	когнитивные умения	тест
310	программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;	когнитивные умения	тест
311	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	когнитивные умения	тест
312	методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	когнитивные умения	тест
313	правила оценки состояния запасов на производстве	когнитивные умения	тест
314	процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	когнитивные умения	тест
315	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов,	когнитивные умения	тест



	поступающих со склада и от поставщиков;		
316	виды сопроводительных документов на различные группы продуктов	когнитивные умения	тест
<p><i>Аспект ОК 4.2</i> Извлечение и первичная обработка информации</p> <p><b>ОК 4.3.</b> Обработка информации</p>	<p><b>1 уровень</b> Извлекает информацию по одному основанию из одного или нескольких источников, содержащих избыточную в отношении задачи информационного поиска информацию систематизирует информацию в рамках заданной простой структуры</p> <p><b>2 уровень</b> Извлекает информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников, содержащих избыточную в отношении задачи информационного поиска информацию проводит группировку и классификацию объектов, процессов, явлений; систематизирует информацию в рамках заданной сложной структуры; предлагает простую структуру для систематизации информации в соответствии с задачей информационного поиска Выделяет в источнике информации вывод и \ или аргументы, обосновывающие определенный вывод</p>	Осуществлять поиск информации, необходимой для поиска работы.	<i>Компетентность но-ориентированное задание, оценка успешности деятельности по выполнению задания</i>

Подробный текст КОС представлен в Приложении 1.

## **Выводы по второй главе**

Во второй главе мы рассмотрели проблему разработки КОС в профессиональной образовательной организации ГБПОУ Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева.

С целью устранения этой проблемы, мы разработали комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».

Анализ внедрения КОС по профессиональному модулю ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации» показал, что в экспериментальной группе эффективность обучения возросла, успеваемость студентов улучшилась. У студентов сформировались понятия, они лучше усвоили материал модуля. Задания, предлагаемые в КОС, помогли студентам не только усвоить материал той или иной темы, но и развить мышление, систематизировать полученные знания, самостоятельно работать с предлагаемой литературой, анализировать информацию и делать грамотные выводы.

Это говорит об эффективности применения КОС в процессе изучения дисциплины профессионального цикла «Организация хранения и контроль запасов сырья».

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На сегодняшний день возрастают требования к участникам системы социальных взаимоотношений. Как никогда ранее, возрастает роль профессиональной готовности специалистов. Реализуются государственные национальные проекты, вводятся новые формы нормативно-документального оформления всех сфер жизнедеятельности человека. Поэтому современные квалификационные требования, предъявляемые к будущему специалисту, достаточно высоки. Возрастает роль самостоятельной работы студентов, и в связи с этим, особую значимость в практике современного образования приобретают формы и методы работы, которые стимулируют самостоятельность и творчество студентов.

Изучая данную проблему проектирования контрольно-оценочных средств хочется отметить тот факт, что проектирования их требует особого внимания и контроля. От качества проектирования контрольно-оценочных средств зависит не только уровень выпускников но и качество преподавания дисциплины и уровень преподавателя. Тот преподаватель который н в состоянии правильно спроектировать контрольно оценочный средства будет получать низкие результаты качества знаний а его студенты будут получать плохие оценки по той причине что не будут понимать что от них хотят. Или другой стороной медали будут то что преподаватель будет просто так ставить оценки отлично т.к. сам не будет знать какую оценку поставить и знания его студенты не получают.

Таким образом, проектирование контрольно- оценочных средств нужно уделить особое внимание в следствии с тем что образовательные технологии, включая планирование и оценку качества подготовки специалистов, должны быть нацелены на формирование и достижение заявленного результата обучения.

## Библиографический список

1. Апиш Ф.Н. Самостоятельная работа как способ развития мотивации и самоорганизации учебной деятельности студента / Ф.Н.Апиш.- М.:Высш.шк., 2015.- 45 – 47с.
2. Бабанский, Ю.К. Методы обучения в современной общеобразовательной школе/ Ю.К.Бабанский. – М.:Просвещение, 2013.
3. Бабанский, Ю.К. Оптимизация учебно-воспитательного процесса: (Методические основы)/ Ю.К.Бабанский.- М.: Просвещение, 2012.- 192 с.
4. Батышев, С.Я. Профессиональная педагогика / С.Я. Батышев. - М.: Издательство «Эгвес», 2010. – 356 с.
5. Безрукова, В.С. Педагогика: Учебник / В.С. Безрукова. – Екатеринбург: СИПИ, 2014. – 338 с.
6. Беляева А. Управление самостоятельной работой студентов // Высшее образование в России/ А.Беляева.- М.:Высш.шк., 2013.- 105-109 с.
7. Беспалько, В.П. Системно-методическое обеспечение учебно-воспитательного процесса подготовки специалистов: учебно-методич. Пособие/ В.П.Беспалько, Ю.Г.Татур. – М.:Высш.шк.,2010. – 144 с.
8. Беспалько, В.П.Педагогика и прогрессивные технологии обучения/ В.П.Беспалько. – М.ИРПО, 2015. – 336 с.
9. Богданов, И.В. Психология и педагогика / Под ред. И.В. Богданова. - М.: Академия, 2012. – 253 с.
- 10.Болдырева, Н.Н. Формирование у студентов умений организации учебно-познавательной деятельности / Н.Н. Болдырева. – М.: «Специалист», 2014. – с.30 – 32.
- 11.Бутова, В.Н. Создание учебно-методического комплекса.//Среднее профессиональное образование / В.Н.Бутова. – М.: Высш.шк.,2012. – 144 с.

12. Горькаева Е. Ю. Особенности учебно-методического обеспечения в колледже // Молодой ученый. — 2014. — №18. — С. 538-539.
13. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
14. Григорян, В.Г. Роль преподавателя в организации самостоятельной работы студентов / В.Г.Григорян // Высшее образование в России. — 2012. — с. 108 – 114.
15. Грязнов, Ю.П. Развитие познавательной активности обучающихся: Научная статья / Ю.П. Грязнов, Л.А.Лисицына.- М.: «Специалист», 2012.– с. 30-33 с.
16. Жуков, Г.Н. Основы общей и профессиональной педагогики [текст]: / Г.Н. Жуков, П.Г. Матросов, С.Л. Каплан – М.: ГАРДАРИКИ, 2013. – 382 с.
17. Зенкин, А.С., Кирдяев, В.М. Самостоятельная работа студентов: метод. указания / А.С. Зенкин, В.М. Кирдяев. – Саранск: Изд – во Мордов. ун – та., 2014. – 35 с. (с.8 – 11)
18. Зотов, Ю. Б. Организация современного урока [текст]: учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед./Ю.Б. Зотов - М., 2012.
19. Иванова, Е.М. Психология профессиональной деятельности. – М.: ПЕР СЭ, 2012. – 382 с.
20. Коджаспирова, Г.М. Педагогика: Учебник / Г.М. Коджаспирова. – М.: Гардарики, 2014. – 528 с.
21. Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь/ Г.М.Коджаспирова, А.Ю.Коджаспиров. – М.»Академия», 2010. – 176 с.
22. Кочетов С.И. Комплексное методическое обеспечение учебного процесса средствами обучения. – М.: Высшая школа, 2016.
23. Краевский В.В. Общие основы педагогики [текст]: Учеб. для студ. высш. пед. учеб. заведений/ В.В. Краевский. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.

24. Кукушкин, В.С. Теория и методика обучения/ В.С. Кукушкин. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. - 474 с.
25. Никитина, Н.Н. Введение в педагогическую деятельность: Теория и практика. / Н.Н. Никитина, Н.В. Кислинская.- М.: «Академия», 2009.- 224с.
26. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. Учеб. пособие / под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р.Егоровой. - М. : КНОРУС, 2012 – 400с.
27. Одинцова, В.А. Формирование познавательной самостоятельности студентов / В.А. Одинцова // Инновации в образовании, 2015. - С. 98-103.
28. Пидкасистый П. И. Самостоятельная познавательная деятельность школьников в обучении: Теоретико-экспериментальное исследование / П.И. Пидкасистый.- М.: Педагогика, 2014. – 158 с.
29. Пидкасистый, П.И. Педагогика / Под ред. П.И. Пидкасистого. – М., 2011.
30. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016.- 352с.
31. Сериков, В.В. Обучение как вид педагогической деятельности [текст]: учеб. пособие для студ. высш. Учеб. заведений, обучающихся по спец. «Педагогика», «Педагогика и психология» / В.В. Сериков; под ред. В.А. Сластенина, И.А. Колесниковой. - М., 2011. - 255 с.
32. Смирнов, В.И. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / В.И. Смирнов.- М.: Логос, 2010.- 304с.
33. Современный словарь по педагогике/ сост. Рапацевич Е.С. – Мн.: «Современное слово», 2011. – 928 с.
34. Столяренко. А.М. Общая педагогика [текст]: учеб. пособие / А.М. Столяренко.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.- 479с.

35. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 03.07.2016) // Собрание законодательства РФ. - 07.01.2002. - N 1 (Ч. 1). - Ст. 3.
36. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания – М.: 2014
37. Харламов, И.Ф. Педагогика [текст]: учеб. пособие. 2-е изд., перераб. и допол./ И.Ф. Харламов – М.: Высш.шк., 2014. – 576 с.
38. Шалагинова, Е.П. Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности: Практикум / Е.П. Шалагинова, Н.Н. Шабалина, С.В. Соколова, Т.Н. Жегалина. – М.: Академкнига, 2015. – 224 с.
39. Эрганова, Н.Е. Методика профессионального обучения: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Н. Е. Эрганова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 326 с.
40. <http://www.zakonrf.info/zakon-ob-obrazovanii-v-rf/>
41. <http://edu.glavsprav.ru/spb/prof/test/>



РАССМОТРЕНО

предметной (цикловой) комиссией

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО

ПИТАНИЯ

Председатель \_\_\_\_\_ / Е.Э. Карпунина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_ / Т.И. Казакова

\_\_\_\_\_ 2020 г.

**Комплект оценочных средств**  
для оценки итоговых образовательных результатов  
по учебной дисциплине  
**ОП. 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И**  
**СЫРЬЯ**

образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена  
по специальности  
**СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
курс обучения **4**, семестр**2**

Челябинск 2020



**Разработчик:**

Студент ФГБОУ ВО ЮУрГГПУ Маришина А.В.

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

Внутренняя экспертиза: Е.Э. Карпунина преподаватель высшей категории

Техническая  
экспертиза: Л.В. Самойлова, методист

Протокол рассмотрения комплекта оценочных средств для оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

№\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Пояснительная записка
  - 2 Паспорт комплекта оценочных средств
  - 3 Процедуры оценки:
    - 3.1 Стандартизированный тест
    - 3.2 Практические задания
    - 3.3 Практико-ориентированные задания
    - 3.4 Компетентностно–ориентированные задания
  - 4 Комплект экзаменатора:
    - 4.1 Инструменты оценки
- Приложения

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов по учебной дисциплине ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья в рамках реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основаниями проведения оценочной процедуры по учебной дисциплине являются следующие нормативные документы:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья, утвержденная зам. директора по УМР ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева» и прошедшая внутреннюю и внешнюю экспертизы;

Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева» по основным профессиональным образовательным программам СПО, утвержденное приказом директора техникума от «16» сентября 2019 г. № 01-20/339.

Оценочные средства по дисциплине содержатся в фонде оценочных средств (ФОС) по дисциплине и представлены в различных формах.

Для оценки образовательных результатов используются: метод сопоставления с эталоном (ключом, модельным ответом), экспертная оценка деятельности по критериям, экспертная оценка письменных и устных ответов.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья проводится в соответствии с календарным учебным графиком.

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол экзамена (один общий на группу)/зачётную ведомость (одну на группу).

На зачёте, дифференцированном зачёте выполняются виды заданий с учётом текущей успеваемости.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**КОС** – комплект оценочных средств;

**УД** – учебная дисциплина;

**ФГОС** - федеральный государственный образовательный стандарт;

**ФОС** - фонд оценочных средств;

**ПЗ** – практическое задание;

**ПОЗ** – практико-ориентированное задание;

**КОЗ** – компетентностно - ориентированное задание;

ОК– общая компетенция;  
У - умения; З – знания

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Область применения

Комплект оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

КОС включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме тестов, практических заданий, практико-ориентированных заданий.

КОС разработан в соответствии с:

- основной профессиональной образовательной программой по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания
- программой учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

### 2. 2 Предметы оценивания (перечислить умения и знания в соответствии с РП)

Код	Наименование результата обучения
У1	определять наличие запасов и расход продуктов;
У2	оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
У3	проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
У4	соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;
У5	анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;
У6	принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
У7	оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
З1	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
З2	общие требования к качеству сырья и продуктов;
З3	условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;
З4	методы контроля качества продуктов при хранении;
З5	способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
З6	виды снабжения;
З7	виды складских помещений и требований к ним;
З8	периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
З9	методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
З10	программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;
З11	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

312	методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
313	правила оценки состояния запасов на производстве
3 14	процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
315	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
316	виды сопроводительных документаций на различные группы продуктов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК1.1	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе ,легких и сложных холодных закусок.
ПК2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)птицы.
ПК2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)птицы.
ПК4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничного торта.
ПК4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. использовать их в оформлении.
ПК5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК6.5	ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию

Оцениваемые результаты обучения	№ ПЗ	№ ПОЗ	№ вопроса в тесте	№ КОЗ
У1,, 31,32,33,34,35,36,37,ОК1,ОК2	ПЗ№1		Т1в)1,2,12,18,19,21,25. Т2в)2,7,8,15,16,18,19,20,21,25.	
У2,38,39,310,311,ОК4, ОК7,ОК8,	ПЗ№3	ПОЗ№1	Т1в)3,6,7,11,13,14,15,20,22. Т2в)1,3,4,6,9,10,11,12,13,17,22	№1
У3,312,313,ОК3,ОК6, ОК9	ПЗ№2		Т1в)4,5,8,9,10,16,17,23,24. Т2в)5,17,23,24	

*Примечание:*

*ОК1, ОК8, ОК9 – оцениваются комплексно со знаниями или умениями*

*ОК 5, ОК 7 – оцениваются комплексно с умениями*

*ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6 – оцениваются при выполнении КОЗ, аспект определяет педагог*

### **2.3 Требования к умениям, знаниям обучающихся и соответствующие формы, и методы оценивания**

Предметы оценивания	Показатели оценки результата	Объекты оценки	Формы и методы оценки результата
У1	определяет наличие запасов и расход продуктов;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания
У2	оценивает условия хранения и состояние продуктов и запасов;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания,
У3	проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания,
У4	соблюдает периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания,
У5	анализирует соблюдение основных требований по организации снабжения	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания,

	предприятий общественного питания;		
У6	принимает решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания,
У7	оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	решение учебных задач, не требующих особых условий;	практические задания,
31	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	когнитивные умения	тест
32	общие требования к качеству сырья и продуктов;	когнитивные умения	тест
33	условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;	когнитивные умения	тест
34	методы контроля качества продуктов при хранении;	когнитивные умения	тест
35	способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	когнитивные умения	тест
36	виды снабжения;	когнитивные умения	тест
37	виды складских помещений и требований к ним;	когнитивные умения	тест
38	периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	когнитивные умения	тест
39	методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	когнитивные умения	тест
310	программное	когнитивные умения	тест

	обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;		
311	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	когнитивные умения	тест
312	методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	когнитивные умения	тест
313	правила оценки состояния запасов на производстве	когнитивные умения	тест
314	процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	когнитивные умения	тест
315	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	когнитивные умения	тест
316	виды сопроводительных документаций на различные группы продуктов	когнитивные умения	тест
<i>Аспект ОК 4.2</i> Извлечение и первичная обработка информации	<b>1 уровень</b> Извлекает информацию по одному основанию из одного или нескольких источников, содержащих избыточную в отношении задачи информационного поиска информацию систематизирует информацию в рамках заданной простой структуры <b>2 уровень</b> Извлекает информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников, содержащих избыточную в отношении задачи информационного поиска информацию проводит группировку и классификацию	Осуществлять поиск информации, необходимой для поиска работы.	<i>Компетентностно- ориентированное задание, оценка успешности деятельности по выполнению задания</i>



<p><b>ОК 4.3.</b> Обработка информации</p>	<p>объектов, процессов, явлений; систематизирует информацию в рамках заданной сложной структуры; предлагает простую структуру для систематизации информации в соответствии с задачей информационного Выделяет в источнике информации вывод и \ или аргументы, обосновывающие определенный вывод</p>		
------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

### 3.ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ

#### 3.1. Стандартизированный тест

#### Вариант 1

№ п/п	Задание (вопрос)		Эталон ответа	Р				
<p><i>Инструкция по выполнению заданий № 1-3: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например,</i></p> <table border="1" data-bbox="212 622 841 701"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>а-1,б-2,в-3</td> </tr> </tbody> </table>					№ задания	Вариант ответа	1	а-1,б-2,в-3
№ задания	Вариант ответа							
1	а-1,б-2,в-3							
Установите соответствие между видами дефектов и их характеристикой								
1	<b>Столбец 1</b> Виды а) Малозначительные дефекты б) Неустраняемые дефекты	<b>Столбец 2</b> Определение; 1) Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно 2) Устранение дефектов возможно и целесообразно 3) Дефекты, не влияющие на использование продуктов и их сохранность	а) – 3 б) – 2					
Установите соответствие между терминами и их характеристикой								
2	<b>Столбец 1</b> Термин а) Сертификация б) Стандартизация	<b>Столбец 2</b> Характеристика 1) Деятельность по оценке соответствия 2) Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия хранения, транспортировки 3) Деятельность по установке правил и характеристик	а- 1 б- 3					
Установите соответствие между классификационными группами и товаром								
3	Классификационная группа а) Зерномучные товары б) Вкусовые товары	<b>Товар</b> 1) Чай, кофе, пряности 2) Макароны, хлебобулочные изделия 3) Десертные, пряные овощи	а) – 2 б) – 1					
<p><i>Инструкция по выполнению заданий № 24 - 20: Выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</i></p>								
4	Местные ресурсы для закупки товаров являются	а) централизованная закупка б) децентрализованная закупка в) вспомогательная закупка	б					
5	На поставку товара от	а) акт на поставку	в					

	поставщика оформляют документ	б) накладная в) договор на поставку		
6	Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:	а) договор б) акт в) накладная	в	
7	Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:	а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки б) не позднее 24 часов в) не позднее 5 дней	б	
8	Всевозможная деятельность фирмы по распространению сведений о достоинствах своего товара - это	а) методы стимулирования; б) реклама; в) пропаганда	а	
9	Часть марки, которую можно опознать, но невозможно произнести - это	а) товарный знак; б) марочный знак; в) марка	б	
10	Какой этап жизненного цикла товара обеспечивает товару четко отличного от других, желательного места на рынке?	а) позиционирование на рынке; б) проникновение на рынок; в) выход на рынок.	а	
11	Складские помещения на предприятиях общественного питания относятся к:	а) вспомогательным помещениям б) производственным помещениям в) торговым помещениям г) дополнительным помещениям	б	
12	Инвентаризация позволяет:	а) выявить наличие товара, его сохранность и недостачу б) выявить качество товара в) выявить объем производства	а	
13	Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:	а) один раз в квартал б) раз в месяц в) раз в полгода	а	
14	Сроки страховых запасов для муки, сахара	а) не более 2-4 дней б) 2 недели в) 10-12 дней	в	
15	Количество товарных запасов на производстве зависит:	а) от вида выпускаемой продукции б) от вида предприятия в) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений	в	
16	Сбраживание продуктов дрожжами относится к методу:	а) алкогольценоанабиоз б) ацидоценоанабиоз в) ацидоанабиоз	а	
17	Соление продуктов является:	а) термоанабиозом б) ксероанабиозом в) осмоанабиозом	в	
18	Обработка продуктов для хранения ультрафиолетовыми лучами относится к методам:	а) стерилизации б) термостерилизации в) лучевой стерилизации	в	
19	Для учета отпущенных	а) калькуляционную карту	в	

	изделий из кухни используют:	б) акт по форме ОП-15 в) акт по форме ОП-1		
20	Нормы запасов сахара, жиров рассчитывают по:	а) индивидуальным нормам б) месячным нормам в) среднегрупповым нормам	в	
<i>Инструкция по выполнению заданий № 21-25: В соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенное слово (пропущенные слова).</i>				
21	Форма государственного контроля осуществляться в случаях, предусмотренных законодательными актами РФ - это	Обязательная сертификация		
22	Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и (или) товар.	Маркировка		
23	Знак, предназначенный для автоматизированных идентификаций и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов - это	Штриховой код		
24	Классификация продовольственных товаров – это	распределение их на группы или классы по общим и наиболее характерным признакам.		
25	Складские помещения предприятий общественного питания служат для	приемки поступающих продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска.		

## Вариант 2

№ п/ п	Задание (вопрос)	Эталон ответа	Р				
<p><i>Инструкция по выполнению заданий № 1-3: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например,</i></p> <table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">№ задания</th> <th style="width: 70%;">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">а-1, б-2, в-3</td> </tr> </tbody> </table>				№ задания	Вариант ответа	1	а-1, б-2, в-3
№ задания	Вариант ответа						
1	а-1, б-2, в-3						
<b>Установите соответствие между терминами и их характеристикой</b>							
1	<b>Термины:</b> а) Микробиологические процессы - б) Биохимические процессы -	<b>Характеристика</b> 1) обусловлены действием ферментов, находящихся в продуктах. 2) вызываются жизнедеятельностью микроорганизмов, для которых многие пищевые продукты служат хорошей питательной средой 3) это разложение углеводов и некоторых спиртов под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами.	а) 2 б) 1				
<b>Установите соответствие между терминами и их определением</b>							
2	<b>Термин</b> а) энергетическая ценность б) биологическая ценность	<b>Определение</b> 1) количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ 2) наличие веществ, активно влияющих на организм человека 3) наличие биологически активных веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы	а)-1 б)-3				
<b>Установите соответствие между определениями видов качества товаров</b>							
3	<b>Вид:</b> а) Стандартный товар–. б) Нестандартный товар–	<b>Характеристика:</b> 1) это товар, который не соответствует установленным требованиям по одному или нескольким	а) 2 б) 1				

		показателям, но это несоответствие не является критическим. 2) это товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям 3) товар с выявленными устранимыми или неустраняемыми несоответствиями по одному или комплексу показателей		
<i>Инструкция по выполнению заданий № 4 - 20: Выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</i>				
4	Оптовые базы являются:	а) главным поставщиком б) вспомогательным поставщиком в) дополнительным	в	
5	Приемка товара по весу брутто является:	а) предварительная приемка б) окончательная приемка в) промежуточная приемка	а	
6	Требования к расположению складских помещений:	а) не имеет значения б) только на первых этажах в) цокольных, подвальных, первых этажах	в	
7	Насыпной способ хранения продуктов это:	а) хранение в ящиках б) хранение продуктов навалом в закромах, бункерах в) хранение на стеллажах	б	
8	Высокая концентрация углекислого газа при хранении продуктов способствует:	а) подавлению развития микроорганизмов б) окислению жиров в) окислению эфирных масел	а	
9	Сроки хранения мясных рубленых полуфабрикатов:	а) 6ч. б) 12ч. в) 48ч.	б	
10	Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям: а) ненормируемым	б) нормируемым в) обязательным г) случайным	а	
11	Принцип абиоа заключается:	а) продукт хранят при замедлении в них	в	

		биологических процессов б) действие одних микробов подавляет действие других в) действие всех бактерий прекращается		
12	Сроки страховых запасов для муки, сахара	а) не более 2-4 дней б) 2 недели в) 10-12 дней г) 1 месяц	в	
13	Нормы запасов основных продуктов (мясо, рыба, крупа, макаронные изделия и др.) рассчитывают по:	а) индивидуальным нормам б) месячным нормам в) среднегрупповым нормам	в	
14	Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:	а) один раз в квартал б) раз в месяц в) раз в полгода г) раз в год	а	
15	Материальная ответственность, возникающая по договору, называется:	а) ограниченная б) индивидуальная в) полная	в	
16	Какие документы оформляются при отпуске товара на производство:	а) счет-фактура б) накладная в) акт	б	
17	Количество сырья для производства продукции определяется на основании:	а) сборника рецептур б) накладной в) плана-меню	в	
18	Сырьевой набор продуктов для продукции определяется на основании:	а) сборника рецептур б) накладной в) плана-меню	а	
19	Для учета остатков продуктов и готовых изделий используют:	а) калькуляционную карту б) акт по форме ОП-15 в) сборник рецептур	б	
20	Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:	а) поставка через посредника б) прямая поставка в) обратная поставка	а	

*Инструкция по выполнению заданий № 21-25: В соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенное слово (пропущенные слова).*

21	Денежная сумма, взимаемая за конкретный товар - это	цена;	
22	Специально оборудованные вместительные для временного хранения навалочных и сыпучих грузов	Бункерные устройства	
23	Процесс частичного или полного превращения тканевой жидкости замораживаемого продукта в лед	Замораживание	
24	Потери массы товаров, возникающие по естественным причинам.	Естественная убыль	
25	Символ, рисунок, отличительный цвет или обозначение - это	Фирменные	

		й знак	
--	--	--------	--

**Время выполнения теста –40мин\_**



### 3. 2 Практические задания

#### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1

##### Инструкция

##### Источник

Мясо домашней птицы классифицируют по виду, возрасту, способу обработки, термическому состоянию и упитанности. В маркировке указывают:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак,

номер и год утверждения ГОСТ,

количество тушек,

массу нетто и брутто,

дату обработки, а также условные обозначения: вида и возраста птицы –

Ц - цыплята,

ЦБ - бройлеры-цыплята,

К - куры,

УМ - утята,

У - утки,

ГМ - гусята,

Г - гуси,

ИМ - индюшата,

И - индейки,

СМ - цесарята,

С - цесарки;

способа обработки –

Е - полупотрошенные,

ЕЕ - потрошенные,

Р - потрошенные с комплектом потрохов и шей;

категории упитанности - 1 -1 категория, 2- 2 категория.

## **Условия выполнения задания**

Внимательно изучите основные показатели классификацию птицы.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, интернет ресурсом.

## **Задание**

Поступила партия цыплят-бройлеров с маркировкой ЦБЕЕ 1. Соответствует ли партия птицы маркировке, если на тушах, отобранных от партии в нижней части живота значительное количество пеньков; мышцы развиты хорошо; киль грудной кости слегка выделяется; отложения жира отсутствуют. Укажите условия и сроки хранения на предприятиях общественного питания.

**Время выполнения задания –30 мин**

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2**

### **Инструкция**

### **Источник**

Инвентаризация представляет собой способ контроля за сохранностью средств предприятия и правильностью отражения их в бухгалтерском учёте. Наряду с имуществом инвентаризации подлежат и финансовые обязательства. *Инвентаризация* – способ проверки соответствия фактического наличия средств данным бухгалтерского учёта. Она позволяет проверить, все ли хозяйственные операции оформлены документально и отражены в бухгалтерском учёте, а также внести необходимые исправления и уточнения. По ряду причин не все явления хозяйственной деятельности могут быть зарегистрированы в момент их свершения (хищения, убыль). Такие операции выявляют путём инвентаризации, с помощью результатов которой документально оформляют неучтённые операции для обеспечения соответствия учётных и фактических данных. Инвентаризация проводится в обязательном порядке перед составлением годового отчёта, при смене материально-ответственного лица, в случае установления порчи, фактов злоупотреблений и хищений, при ликвидации предприятия и т.п. Для проведения инвентаризации создаётся постоянно действующая комиссия, которая берёт расписку у материально-ответственного лица о том, что все поступившие ценности учтены, а выбывшие – списаны, и соответствующие первичные документы переданы в бухгалтерию. Комиссия в присутствии материально-ответственного лица проверяет наличие материальных ценностей и составляет инвентаризационные описи, после чего производится сравнение инвентаризационных данных и данных учёта, составляется сличительная ведомость. Выявленные расхождения регулируются сразу же после окончания инвентаризации.

**Основными целями** инвентаризации являются:

- Выявление фактического наличия имущества;
- Обеспечение достоверности показателей бухгалтерского учёта;
- Сопоставление фактического наличия имущества с данными бухгалтерского учёта;
- Проверка полноты отражения в учёте обязательств.

**Основными задачами** инвентаризации являются:

- выявление фактического наличия основных средств, товарно-материальных ценностей и денежных средств, ценных бумаг, а также объёмов незавершенного производства;
- выявление товарно-материальных ценностей, частично потерявших своё первоначальное качество, не отвечающих стандартам качества, техническим условиям;
- выявление сверхнормативных и неиспользуемых материальных ценностей с целью последующей реализации;

- проверка соблюдения правил и условий хранения материальных ценностей и денежных средств, а также правил содержания и эксплуатации машин, оборудования и других основных средств;
- сопоставление фактического наличия имущества с данными бухгалтерского учёта.

Различают четыре вида инвентаризации:

- *частичная* – бывает один раз в год для каждого объекта в определённых местах хранения;
- *периодическая* – проводится в конкретные сроки в зависимости от вида и характера имущества;
- *полная* – проверка всех видов имущества предприятия в конце года перед составлением годового отчёта;
- *выборочная* – проводится на отдельных участках производства или при проверке работы некоторых материально-ответственных лиц.

Проведение инвентаризации обязательно:

- при передачи имущества организации в аренду, выкупе, продаже, а также в случаях, предусмотренных законодательством при преобразовании государственного или муниципального унитарного предприятия;
- перед составлением годовой бухгалтерской отчётности;
- при смене материально - ответственных лиц;
- при установлении фактов хищений или злоупотреблений, а также порчи ценностей;
- в случаях стихийных бедствий, пожара, аварий или других чрезвычайных ситуаций, вызванных экстремальными условиями;
- при ликвидации (реорганизации) организации перед составлением ликвидационного (разделительного) баланса и в других случаях, предусмотримых законодательством Российской Федерации.

Кроме того, в зависимости от основания проведения, инвентаризации бывают плановые и внеплановые.

## **Условия выполнения задания**

Внимательно изучите виды инвентаризации и порядок проведения.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, интернет ресурсом.

### **Задание**

По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.

Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3**

### **Инструкция**

### **Источник**

Складские помещения ПОП служат для приёмки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их кратковременного хранения и отпуска. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях, а также на первых, цокольных и подвальных этажах. Они должны иметь удобную связь с производственными помещениями. Компонировка складских помещений производится по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ. Любой склад обрабатывает три вида материальных потоков: входной, выходной и внутренний. Наличие входного потока означает необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза. Выходной поток обуславливает необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство, внутренний – необходимость перемещения груза внутри

склада. В целом комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность:

- разгрузка транспорта;
- приёмка товаров;
- размещение на хранение;
- отпуск товаров из мест хранения;
- внутрискладское перемещение грузов.

Состав и площади складских помещений для различных типов ПОП устанавливаются по Строительным нормам и правилам проектирования предприятий общественного питания (СН и П 11-Л 8-71) в зависимости от типа и мощности предприятия. Расчёт площади складских помещений можно производить по норме нагрузки на 1 м<sup>2</sup> площади пола и коэффициенту использования площади по следующей формуле:

- для специализированной кладовой:

$$S_{\text{общ.}} = \frac{P * 100}{N * (100 - K_{\text{с.п}})}$$

где  $S_{\text{общ.}}$  – общая площадь кладовой, м<sup>2</sup>;

$P$  – масса продукта, кг.;

$N$  – норма нагрузки, кг/м<sup>2</sup>;

$K_{\text{с.п.}}$  – коэффициент, учитывающий свободные проходы, %.

Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов. К оборудованию складских помещений относятся стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, в мясных камерах – подвесные крючья, весоизмерительное, подъёмно-транспортное и холодильное оборудование. Складские помещения должны быть оборудованы необходимым инвентарём, инструментом для приёмки сырья, его хранения и отпуска.

### **Условия выполнения задания**

Внимательно изучите комплекс складских операций, расчет загрузки. Вы можете воспользоваться справочной литературой, интернет ресурсом.

### **Задание**

Вычислить площадь специализированной кладовой.

Табл. №1

Масса хранящегося продукта, кг	Норма нагрузки площади пола, кг/м <sup>2</sup>	Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %
3755	70	0,8

$$S_{\text{общ.}} = \frac{P * 100}{N * (100 - K_{\text{с.п}})}$$

где  $S_{\text{общ.}}$  – общая площадь кладовой, м<sup>2</sup>;

$P$  – масса продукта, кг.;

N - норма нагрузки, кг/м<sup>2</sup>;

### 3.3. Практико-ориентированные задания

#### ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ ЗАДАНИЕ №1

##### Задачная формулировка

Внимательно изучите источник.

Заполните таблицу «Адаптация выпускника колледжа на рабочем месте».

Вид адаптации	Результат адаптации

##### **Адаптация на рабочем месте**

Когда человек начинает работать в новой организации, проходит процесс его адаптации. Адаптация – это приспособление к условиям существования. Адаптация на рабочем месте начинается с общей ориентации: сотрудник знакомится со своим рабочим местом, узнает имена руководителей, правила внутреннего распорядка и т.п. Следующий этап длится 1-2 месяца. Его называют «периодом острой адаптации». Человек переживает глубокое психологическое напряжение до тех пор, пока не возникнет ощущение, что он справляется с порученной работой и что ситуация на работе предсказуема, что среди коллег есть те, кто доверяют новому работнику как специалисту.

Приспособление работника к требованиям новой должности называют производственной адаптацией. Этот вид адаптации сложнее всего проходит у молодых специалистов, потому что они лишь теоретически представляют, как происходит рабочий процесс. Производственная адаптация завершается, когда у специалиста формируются те навыки и знания, которые позволяют ему быстро ориентироваться в типичных рабочих ситуациях при выполнении своих обязанностей на новом рабочем месте.

Но для успешного выполнения работы одной профессиональной адаптации мало. Одновременно должна происходить психофизиологическая и организационная адаптация. Психофизиологическая адаптация – это приспособление к тем условиям работы, которые влияют на самочувствие, настроение, здоровье. Например, нужно приспособиться к монотонности труда, наличию источника потенциальной опасности на рабочем месте, влажности или температуре в рабочем помещении и т.п. Когда физиологические и / или психологические процессы пришли в равновесие с новыми условиями (например, человек перестал раздражаться из-за специфического запаха или остро переживать неуравновешенность клиентов), можно считать, что психофизиологическая адаптация прошла успешно. В процессе организационной адаптации сотрудник знакомится со структурой организации, взаимодействиями между сотрудниками и подразделениями и в итоге приходит к пониманию своей роли в общем производственном процессе.

Наконец, оказавшись на новом рабочем месте, человек оказывается в новом коллективе, к существованию в котором он тоже должен адаптироваться. Этот вид адаптации называют «социально-психологическая адаптация». В нее входит получение информации о коллективе, начало взаимодействия с коллегами, формирование мнения о взаимоотношениях в коллективе. В процессе социально-психологической адаптации происходит принятие системы отношений между сотрудниками, традиций коллектива, ценностей, привычек. В результате устанавливаются деловые и межличностные отношения нового работника в коллективе. Этот вид адаптации принято считать одним из самых сложных, поскольку коллектив часто встречает новичка настороженно, рассматривает «под микроскопом» каждый его шаг.

После периода острой адаптации наступает так называемый «период оптимизма»: напряжение первых дней уходит и, успокоившись, человек думает, что он стал «своим» в коллективе и без усилий может решать все свои задачи. Наступает расслабление. И вот тогда-то совершаются ошибки и в решении профессиональных задач, и в выстраивании взаимоотношений. Если человек умеет анализировать, признавать свои ошибки, отодвигать эмоции, он преодолевает этот кризис и становится более компетентным в выстраивании отношений и реализации своего профессионального опыта. Тогда примерно после полугода работы наступает период закрепления на рабочем месте.

Каждый человек по-своему адаптируется на новом рабочем месте: кто-то легко включается в новую деятельность, для кого-то это время большого напряжения. Но каждый, кому пришлось столкнуться с необходимостью перемены работы, должен понимать, что с ним происходит, и быть готовым успешно пройти этот непростой период жизни.

*Использованы материалы источников:*

<http://opersonale.ru/podbor-i-trudoustrojstvo/adaptaciya-personala/kak-pomoch-novomu-sotrudniku-adaptirovatsya-na-novom-meste-raboty.html>

<http://www.omprofcentr.ru>

**Время выполнения задания** –30 мин \_\_\_\_\_

### **3.4. Компетентностно-ориентированное задания**

#### **КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ ЗАДАНИЕ № 1**

#### **ОК 4 Компетенции в сфере работы с информацией**

#### **Аспект ОК 4.2 Извлечение и первичная обработка информации**

**Уровень 1.1.-1.2. Извлечение информации, уровень I.**

**1.3. Систематизация информации, уровень I**

**1.4-1.5. Извлечение информации, уровень II**

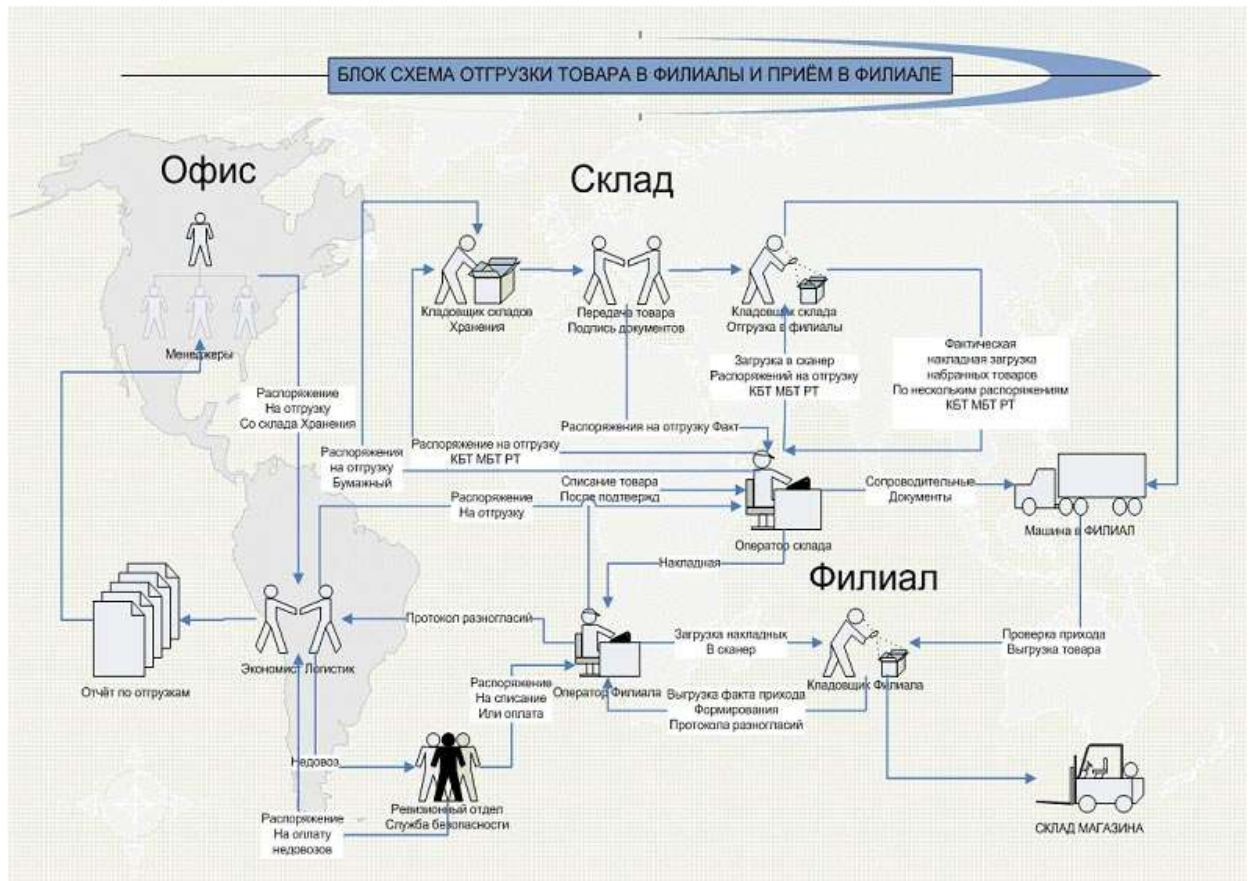
**Стимул:** Вы нашли временную работу на складе филиала крупной компании на период каникул. Перед началом работы вам выдали схему, чтобы вы могли самостоятельно разобраться во взаимодействии структурных подразделений компании и их сотрудников.

**Формулировка задания:** изучите источник.

Изучите схему, иллюстрирующую отгрузку и приемку товара, и письменно ответьте на вопросы.

1. Какой сотрудник отвечает за проверку прихода товара в филиал?
2. От кого оператор филиала получает накладные на товар?
3. Из какого структурного подразделения приходит распоряжение на отгрузку товара со склада хранения?

**Источник**



**Время выполнения задания - 30мин**

## **4.КОМПЛЕКТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

### **4.1 Инструменты оценки**

1. Критерии оценивания ответов на тестовые задания и оценочная шкала по выполнению тестовых заданий (Приложения 1)
  2. Инструмент проверки практических заданий (Приложение 2)
  3. Инструмент проверки практико-ориентированных заданий (Приложение 3)
  4. Инструмент проверки компетентностно - ориентированных заданий (Приложение 4)
- 4.2 Экзаменационные билеты** (*только для экзамена*)(Приложение 5)



**Критерии оценивания ответов на тестовые задания**

<b>Тип задания</b>	<b>№ задания</b>	<b>Количество баллов за вопрос</b>	<b>Общее количество баллов</b>
Закрытого типа ( <i>На соответствие</i> )	1-3	4	12
Закрытого типа ( <i>Выбор варианта ответа из множества предложенных ответов</i> )	4-20	3	60
Открытого типа ( <i>Вставить пропущенное слово, закончить предложение, ответить на вопрос</i> )	21-25	2	10

**Оценочная шкала по выполнению тестовых заданий**

**Максимальное количество баллов – 82**

<b>Набрано баллов</b>	<b>74-82</b>	<b>65-73</b>	<b>58-64</b>	<b>Менее 57</b>
<b>Процент результативности выполнения заданий</b>	<b>90%-100%</b>	<b>80 %-89%</b>	<b>70 %-79%</b>	<b>&lt;70%</b>
<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	<b>«5» (отлично)</b>	<b>«4» (хорошо)</b>	<b>«3» (удовлетворительно)</b>	<b>«2» (не удовлетворительно)</b>

## Инструмент проверки практических заданий

### Практическое задание № 1

#### Эталон ответа:

Партия с маркировкой ЦБЕЕ 1 означает - бройлеры-цыплята потрошенные 1 категория. Условия и сроки хранения на предприятиях общественного питания

Хранят охлажденное мясо птицы на холодильниках при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 80-85 % не более 5 сут. со дня выработки. Мороженое мясо хранят при температуре от -12 до - 25 °С и ниже при относительной влажности воздуха 85-90 % в течение следующих сроков (в мес): куры, индейки, цесарки неупакованные-от 5 до 12, упакованные - от 8 до 14; цыплята, цыплята-бройлеры, индюшата, цесарята неупакованные - от 4 до 11, упакованные - от 8 до 14; гуси, утки неупакованные - от 4 до 11, упакованные - от 6 до 12; гусята, утята неупакованные - от 3 до 10, упакованные - от 6 до 12.

Перевозят мясо птицы на предприятия торговли авторефрижераторами, температура внутри кузова которых должна быть не выше 6 °С. Если мясо перевозят обычным автотранспортом или гужевым, то ящики покрывают чистыми покрывалами.

Охлажденную и мороженую птицу хранят в ящиках, которые укладывают в штабели и прокладывают деревянными брусками для лучшей циркуляции воздуха.

Приемка мяса птицы проводится партиями, под которой понимают любое количество мяса птицы одного вида и категории, одной даты убоя, выработанное на одном предприятии, оформленное одним документом о количестве и ветеринарным свидетельством.

Для проверки соответствия качества мяса птицы требованиям стандарта из разных мест партии проводят выборку 5 % ящиков. При наличии неудовлетворительных результатов проверке подлежит каждая тушка птицы данной партии.

### Практическое задание № 2

#### Эталон ответа:

Ответственность кладовщика 500 руб., так как порча от вредителей не относится к нормам естественной убыли.

### Практическое задание № 3

#### Эталон ответа:

$S_{\text{общ.}} = P * 100 / N * (100 - K \text{ с.п.})$ ;

где  $S_{\text{общ.}}$  – общая площадь кладовой, м<sup>2</sup>;

P – масса продукта, кг.

N - норма нагрузки, кг/м<sup>2</sup> K с.п. – коэффициент, учитывающий свободные проходы, %.

$S_{\text{общ.}} = 3755 * 100 / 70 * (100 - 0,8) = 5407,5 \text{ м}^2$

## Критерии оценки практического задания

Оценка	Критерии оценки
Оценка «отлично»	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для проведения практической работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.
Оценка «хорошо»	Работа выполняется учащимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Студенты используют указанные преподавателем источники знаний, включая страницы учебника, таблицы из приложения к учебнику, страницы из справочных сборников. Работа показывает знание учащимися основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы.
Оценка «удовлетворительно»	Работа выполняется и оформляется учащимися при помощи преподавателя или хорошо подготовленными и уже выполнившими на «отлично» данную работу студентов. На выполнение работы затрачивается много времени. Студенты показывают знания теоретического материала, но испытывают затруднение при самостоятельной работе с формулами, допускают ошибки в вычислениях
Оценка «неудовлетворительно»	Выставляется в том случае, когда студенты не подготовлены к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных студентов неэффективны по причине плохой подготовки

## Инструмент проверки практико-ориентированных заданий

### Практико-ориентированное задание №1

#### Модельный ответ:

Инструмент проверки

Вид адаптации	Результат адаптации
Производственная адаптация	Сформированы навыки и знания, позволяющие ориентироваться в производственных ситуациях
Психофизиологическая адаптация	Физиологические или психологические процессы соответствуют новым условиям / новой среде
Организационная адаптация	Понимание своей роли в производственном процессе
Социально-психологическая адаптация	(Установлены) деловые и межличностные отношения нового работника в коллективе

За каждую верно заполненную ячейку (порядок строк произвольный)

1 балл

**Максимальный балл**

**8 баллов**

*(содержит информацию необходимую для успешной деятельности)*

*(описание производственной или профессиональной ситуации, должностная инструкция и т.д.)*

#### Оценочная шкала по выполнению практико-ориентированных заданий

**Максимальное количество баллов – 8**

Набрано баллов	7,2-8	6,4-7,1	5,6-6,3	Менее 5,6
Процент выполнения задания	90%-100%	80 %-89%	70 %-79%	менее70%
Результат выполнения задания (оценка)	«5»	«4»	«3»	«2»

## Инструмент проверки компетентностно-ориентированных заданий

### Компетентностно-ориентированное задание №1

*Ключи и модельный ответ*

#### Инструмент проверки

Вопрос 1.  
Кладовщик филиала.  
Вопрос 2.  
От оператора склада.  
Вопрос 3.  
Из офиса

За каждый правильный ответ 2 балл.

**Максимальный балл: 6 балла.**

#### **Оценке деятельности по выполнению задания**

<b>Набрано баллов</b>	<b>5-6</b>	<b>4</b>	<b>0-3</b>
<b>Процент выполнения задания</b>	<b>80%-100%</b>	<b>70 %-79%</b>	<b>менее70%</b>
<b>Оценка деятельности</b>	обучающийся продемонстрировал деятельность в соответствии с требованиями уровня II	обучающийся продемонстрировал выполнение отдельных операций в соответствии с требованиями уровня II	обучающийся не продемонстрировал деятельность в соответствии с требованиями уровня II

<p>РАССМОТРЕНО на заседании предметной (цикловой) комиссии ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТНИЯ Председатель _____</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1</b></p> <p>УД 0.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания</p> <p>Курс 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УМР _____ / Т.И. Казакова</p>
<p>1. Тест 1 (вариант, если на бумажном носителе)</p> <p>2. Практическое задание № 2/Практико-ориентированное задание №1</p> <p>3. Компетентностно-ориентированное задание №1</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель: _____</p>		

<p>РАССМОТРЕНО на заседании предметной (цикловой) комиссии ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТНИЯ Председатель _____</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2</b></p> <p>УД 0.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания</p> <p>Курс 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УМР _____ / Т.И. Казакова</p>
<p>1. Тест 2 (вариант, если на бумажном носителе)</p> <p>2. Практическое задание № 2/Практико-ориентированное задание №1</p> <p>3. Компетентностно-ориентированное задание №1</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель: _____</p>		

<p>РАССМОТРЕНО на заседании предметной (цикловой) комиссии ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТНИЯ Председатель _____</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3</b></p> <p>УД 0.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>Специальность19.02.10Технология продукции общественного питания</p> <p>Курс 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УМР _____ / Т.И. Казакова</p>
<p>1. Тест 1(вариант, если на бумажном носителе)</p> <p>2. Практическое задание №3/Практико-ориентированное задание №1</p> <p>3. Компетентностно-ориентированное задание №1</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель: _____</p>		

<p>РАССМОТРЕНО на заседании предметной (цикловой) комиссии ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТНИЯ Председатель _____</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4</b></p> <p>УД 0.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>Специальность19.02.10Технология продукции общественного питания</p> <p>Курс 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УМР _____ / Т.И. Казакова</p>
<p>1. Тест 2(вариант, если на бумажном носителе)</p> <p>2. Практическое задание № 1 /Практико-ориентированное задание №1</p> <p>3. Компетентностно-ориентированное задание №1</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель: _____</p>		

<p>РАССМОТРЕНО на заседании предметной (цикловой) комиссии ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТНИЯ Председатель _____</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5</b></p> <p>УД 0.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания</p> <p>Курс 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УМР _____ / Т.И. Казакова</p>
<p>1. Тест 1 (<i>вариант, если на бумажном носителе</i>)</p> <p>2. Практическое задание №_2 / Практико-ориентированное задание №1</p> <p>3. Компетентностно-ориентированное задание №1</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель: _____</p>		

<p>РАССМОТРЕНО на заседании предметной (цикловой) комиссии ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТНИЯ Председатель _____</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6</b></p> <p>УД 0.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания</p> <p>Курс 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УМР _____ / Т.И. Казакова</p>
<p>1. Тест 2 (<i>вариант, если на бумажном носителе</i>)</p> <p>2. Практическое задание №_3_ / Практико-ориентированное задание №1</p> <p>3. Компетентностно-ориентированное задание №1</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель: _____</p>		



<p>РАССМОТРЕНО на заседании предметной (цикловой) комиссии ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТНИЯ Председатель _____</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7</b></p> <p>УД 0.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания</p> <p>Курс 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УМР _____ / Т.И. Казакова</p>
<p>1. Тест 1 (<i>вариант, если на бумажном носителе</i>)</p> <p>2. Практическое задание №__7__ / Практико-ориентированное задание №1</p> <p>3. Компетентностно-ориентированное задание №1</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель: _____</p>		

<p>РАССМОТРЕНО на заседании предметной (цикловой) комиссии ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТНИЯ Председатель _____</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8</b></p> <p>УД 0.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания</p> <p>Курс 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УМР _____ / Т.И. Казакова</p>
<p>1. Тест 8 (<i>вариант, если на бумажном носителе</i>)</p> <p>2. Практическое задание №__8__ / Практико-ориентированное задание №1</p> <p>3. Компетентностно-ориентированное задание №1</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель: _____</p>		

<p>РАССМОТРЕНО на заседании предметной (цикловой) комиссии <b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТНИЯ</b> Председатель _____</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9</b></p> <p>УД 0.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания</p> <p>Курс 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УМР _____ / Т.И. Казакова</p>
<p>1. Тест 1 (<i>вариант, если на бумажном носителе</i>)</p> <p>2. Практическое задание № 9 / Практико-ориентированное задание №1</p> <p>3. Компетентностно-ориентированное задание №1</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель: _____</p>		

<p>РАССМОТРЕНО на заседании предметной (цикловой) комиссии <b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТНИЯ</b> Председатель _____</p>	<p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10</b></p> <p>УД 0.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания</p> <p>Курс 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УМР _____ / Т.И. Казакова</p>
<p>1. Тест 2 (<i>вариант, если на бумажном носителе</i>)</p> <p>2. Практическое задание № 10 / Практико-ориентированное задание №1</p> <p>3. Компетентностно-ориентированное задание №1</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель: _____</p>		