

**ФГБОУ ВПО Российский экономический университет
имени Г.В. Плеханова
Московский технологический колледж питания**

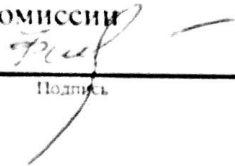
**Контрольно-измерительные материалы
по учебной дисциплине
«Введение в специальность»**

Фонда оценочных средств по программе подготовки специалистов среднего
звена (ППССЗ) по специальности СПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

СОГЛАСОВАНО:
Предметная цикловая комиссия
Общеобразовательных дисциплин

Протокол № 01
от «01» сентября 2015г.
Председатель цикловой методической
комиссии



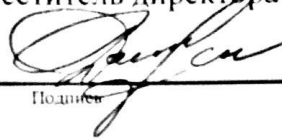
Подпись

В.И. Филатова

Инициалы Фамилия

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена СПО с получением среднего (полного) общего образования, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Заместитель директора по учебной работе



Подпись

Давыдова Г.Б.

Разработчик: Маркина А.Н.
ФНО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

1. Общие положения

Контрольно – измерительные материалы предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Введение в специальность.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КИМы разработаны на основании:

- основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО «Технология продукции общественного питания»
- программы учебной дисциплины Введение в специальность.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны

освоить:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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.

Товаровед-эксперт (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции, информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

Цели и задачи дисциплины. Требования к результатам освоения дисциплины
ПОО.1 Введение в специальность

В результате изучения дисциплины ПОО.1 Введение в специальность обучающийся должен знать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- оценки социальной значимости своей будущей профессии;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);
- виды и типы проблем, существующих в различных сферах жизнедеятельности человека;
- значение понятия информации;
- источники информации и их особенности;
- обобщенный алгоритм решения проблемы;
- общую логику разрешения любой проблемы;
- выбор оптимальных способов презентации результатов решения проблемы;
- выбор необходимых источников информации при решении проблемы.

В результате изучения учебной дисциплины ПОО.1 Введение в специальность, обучающийся должен уметь:

- сравнивать;
- классифицировать;
- обобщать;
- анализировать;
- выстраивать доказательства;
- подбирать аргументы;
- работать с различными каталогами;
- организовывать наблюдение с целью сбора информации;

- проводить анализ возможных источников ошибок.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в форме *зачета*.

2. Структура контрольного задания

1. Входной контроль

1. Химия изучает...

[1] химические свойства;

[2] химические реакции;

[3] вещества, их строение, свойства и превращения;

[4] строение атома.

2. Химическое вещество - это...

[1] химическое соединение, имеющее постоянный состав;

[2] любая совокупность атомов и молекул;

[3] любой вид материи, обладающий собственной массой;

[4] совокупность атомов и молекул, взятых в стехиометрическом соотношении.

2. Текущий контроль

1. Студент после окончания колледжа, специальности «Технология продукции общественного питания» должен быть подготовлен к: профессиональной работе в коммерческих и экспертных службах предприятий и организаций различных отраслей

и форм собственности, к работе на административных должностях в коммерческих структурах, в должности преподавателя в средних профессиональных учебных заведениях, в государственных органах федерального и муниципального уровня на должностях,

требующих специального профессионального образования.

2. Личные качества технолога:

Должен иметь широкий кругозор и быть выдержанным; обладать логическим мышлением, аналитическим складом ума и твердостью воли, обладать способностью реально оценивать ситуацию, понимать сложные процессы с

точки зрения главной перспективы, а также понимать роль отдельных подразделений в организации в целом.

3. Перечень должностей, которые может занимать выпускник, в соответствии с Квалификационным справочником должностей руководителей и специалистов и других служащих: технолог, повар, кондитер, преподаватель средних общепрофессиональных учебных заведений

4. Область профессиональной деятельности будущего специалиста включает: аудит качества продуктов питания, товарный консалтинг, экспертизу и оценку качества, маркетинг, формирование потребительских свойств товаров в условиях рыночной экономики; сохранение качества, управление ассортиментом товаров сфере общественного питания; установление соответствия качества техническим регламентам, стандартам и др. нормативным документам.

5. Основные виды профессиональной деятельности выпускника по специальности:

- оценка потребительной стоимости уровня качества и конкурентной способности и др.;

- аудит качества продукции общественного питания;

- экспертная;

- оценочная;

- коммерческая (по закупкам и реализации товаров);

- экономико-учетная;

- экономико-производственно-управленческая и учетная;

- маркетинговая (исследование структуры потребностей населения в продукции общественного питания);

- экспериментально-исследовательская.

6. Потребительское свойство продукции общественного питания:

Свойство товара, проявляющееся при его использовании потребителем в процессе удовлетворения потребностей.

Изучение покупательского спроса на продукцию общественного питания;

формирование ассортимента продукции общественного питания;

организацию закупок и завоза продуктов;

- рекламирование товаров и услуг в сфере общественного питания.

3. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала: Учебные материалы. - Самара: ЦПО, 2015.
2. Морозова Ж.В. Формирование и оценивание социальных и профессиональных компетенций обучающихся в профессиональном лицее: Научно-методическое пособие. - Ижевск: Издательство ИПК и ПРО УР, 2015.- 100 с.
3. Формирование общих компетенций обучающихся по программам довузовского профессионального образования: методические рекомендации [Текст] / Г.Б. Голуб, С.А. Ефимова, Е.А. Перелыгина, Н.Ю. Посталюк. - Самара: ЦПО, 2011. - 132 с.
4. Семушина Л.Т., Ярошенко Н.Г.. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях. Учебное пособие для преподавателей.- М.: Изд-во «Мастерство», 2015 г.

Дополнительные источники:

5. Алюшина Ю.Е., Дмитриевская Н.А., Ефимова Л.А. Наше видение модели специалиста // Научное обеспечение открытого образования: Научно-методический и информационный сборник. — М.: Мое. Гос. Ун-т экономики, статистики и информатики, 2013. - С.27-33.
6. Байденко В.И., Оскарссон Б. Базовые навыки (ключевые компетенции) как интегрирующий фактор образовательного процесса // Профессиональное образование и личность специалиста. — М., 2012. — С. 14-32.
7. Безюлева Г.В., Черкунова М.А. Развитие коммуникативных качеств учащихся: Метод. пособие. — М.: Интеллект-Центр, 2014. — 152 с.
8. Казначевская, Г.Б.. Менеджмент. Учебник/Г.Б.Казначевская. Изд-е 6-е. \Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 352 с.
9. Морозова Ж.В. Технология оценивания уровня воспитанности обучающегося на основе квалиметрического подхода: Научно-методическое пособие. - Ижевск: Издательство ИПК и ПРО УР, 2013.-156 с.
10. Равен Дж. Компетентность в современном обществе: выявление, развитие и реализация / перев. с англ. - М.: Когито - Центр, 2012. - 396 с.
11. Развитие социального партнерства и изучение рынка труда учреждениями профессионального образования: Пособие для руководителей образовательных учреждений / Под ред. С.А.Иванова, Г.В. Борисовой - СПб.: Изд-во ООО «Полиграф-С», 2013. - 176 с.

Справочная:

12. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 г. №389 (в редакции последних изменений).
13. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
14. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
15. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

Интернет-ресурсы:

16. Официальный сайт Президента РФ <http://www.kremlin.ru/>
 17. Официальный сайт Правительства РФ <http://www.government.ru/>
 18. Портал государственных услуг <http://www.gosuslugi.ru/ru>
 19. Официальный сайт Федеральной налоговой службы
<http://www.r18.nalog.ru/>
 20. Официальный сайт Федеральной службы по труду и занятости
<http://www.rostrud.ru/>
 21. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ
<http://www.gramota.ru/biblio/>
- Сайт Логика как наука <http://nauka-logica.ru/>