

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА  
Должность: РЕКТОР  
Дата подписания: 25.01.2023 13:50:28  
Уникальный программный ключ:  
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУГПУ»)**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)**

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В.01.ДВ.03	<b>Формирование культуры питания в основном и дополнительном</b>

Код направления подготовки	44.03.05
Направление подготовки	Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Технология. Дополнительное образование (Художественно-эстетическое)
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	очная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Пушкарская Светлана Фарважевна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	10	13.06.2019	
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	1	10.09.2020	

**Раздел 1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения образовательной программы с указанием этапов их формирования**

Таблица 1 - Перечень компетенций, с указанием образовательных результатов в процессе освоения дисциплины (в соответствии с РПД)

<b>Формируемые компетенции</b>		<b>Планируемые образовательные результаты по дисциплине</b>		
<b>Индикаторы ее достижения</b>		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности				
ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения	3.1 содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю предметной области; закономерности, определяющие место "Технологии" в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения;			
ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса		У.1 применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предметной области "Технология" в различных формах организации образовательного процесса;		
ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач			В.1 практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач.	
УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах				
УК 5.1 Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте.	3.2 закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте;			

УК 5.2 Умеет анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах.		У.2 анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом , этическом и философском контекстах;	
УК 5.3 Владеет навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей.			В.2 навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей.

Компетенции связаны с дисциплинами и практиками через матрицу компетенций согласно таблице 2.

Таблица 2 - Компетенции, формируемые в результате обучения

Код и наименование компетенции	Составляющая учебного плана (дисциплины, практики, участвующие в формировании компетенции)	Вес дисциплины в формировании компетенции (100 / количество дисциплин, практик)
ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности		
Основы математической обработки информации		2,27
производственная практика (преддипломная)		2,27
Основы предпринимательского дела		2,27
Декоративно-прикладное творчество		2,27
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств		2,27
Оформление кулинарных и кондитерских изделий		2,27
Практикум по декоративно-прикладному творчеству		2,27
Техническая графика		2,27
Технология конструкционных материалов		2,27
Технология обработки швейных изделий		2,27
Электрорадиотехника		2,27
Конструирование и моделирование одежды		2,27
Легоконструирование		2,27
Материаловедение швейного производства		2,27
Организация малого бизнеса		2,27
Практикум по обработке швейных изделий		2,27
Проектирование швейных изделий		2,27
Современное оборудование пищевого производства		2,27
Современное оборудование швейного производства		2,27
Технология приготовления пищи		2,27
Товароведение продовольственных продуктов		2,27
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник		2,27
Менеджмент и маркетинг		2,27
Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании		2,27
Особенности организации "Театра мод" в системе дополнительного образования		2,27
Технологии современного производства		2,27
<b>Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании</b>		<b>2,27</b>
учебная практика (проектно-исследовательская работа)		2,27
Компьютерная графика и 3D-принтеринг		2,27

Организация работы творческих объединений эстетической направленности	2,27
Основы композиции и цветоведения	2,27
Физические основы технологий	2,27
Методика обучения и воспитания (по технологии. дополнительное образование (художественно-эстетическое))	2,27
Основы дизайна	2,27
Основы машиноведения	2,27
Практикум по конструированию и моделированию одежды	2,27
Технологии ведения домашнего хозяйства	2,27
Технологии сферы услуг	2,27
учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству)	2,27
учебная практика (по конструированию швейных изделий)	2,27
учебная практика (по обработке пищевых продуктов)	2,27
учебная практика (по обработке швейных изделий)	2,27
Химия в пищевом и текстильном производстве	2,27
Химия в предметной области "Технология"	2,27
УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
Философия	16,67
Культурология	16,67
Методика и организация культурно-досуговой деятельности	16,67
Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании	16,67
<b>Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании</b>	<b>16,67</b>
История	16,67

Таблица 3 - Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Код компетенции	Этап базовой подготовки	Этап расширения и углубления подготовки	Этап профессионально-практической подготовки
-----------------	-------------------------	---	--

ПК-1	<p><b>Основы математической обработки информации, производственная практика (преддипломная), Основы предпринимательского дела, Декоративно-прикладное творчество, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Оформление кулинарных и кондитерских изделий, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Техническая графика, Технология конструкционных материалов, Технология обработки швейных изделий, Электрорадиотехника, Конструирование и моделирование одежды, Легоконструирование, Материаловедение швейного производства, Организация малого бизнеса, Практикум по обработке швейных изделий, Проектирование швейных изделий, Современное оборудование пищевого производства, Современное оборудование швейного производства, Технология приготовления пищи, Товароведение продовольственных продуктов, Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник, Менеджмент и маркетинг, Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании, Особенности организации "Театра мод" в системе дополнительного образования, Технологии современного производства, Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании, учебная практика (проектно-исследовательская работа), Компьютерная графика и 3D-принтеринг, Организация работы творческих объединений эстетической направленности, Основы композиции и цветоведения, Физические основы технологий, Методика обучения и</b></p>		<p>производственная практика (преддипломная), учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная практика (по конструированию швейных изделий), учебная практика (по обработке пищевых продуктов), учебная практика (по обработке швейных изделий)</p>
------	---	--	---



УК-5	<b>Философия, Культурология, Методика и организация культурно-досуговой деятельности, Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании, Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании, История</b>		
------	--	--	--

**Раздел 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Таблица 4 - Показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения учебной дисциплины (в соответствии с РПД)

№	Раздел			
Формируемые компетенции		Показатели сформированности (в терминах «знать», «уметь», «владеть»)		Виды оценочных средств
1	Теоретические основы формирования культуры питания учащихся			
	ПК-1 УК-5	Знать содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю предметной области; закономерности, определяющие место "Технологии" в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения; Знать закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте;	Конспект по теме Тест	
		Уметь применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предметной области "Технология" в различных формах организации образовательного процесса;	Мультимедийная презентация	
		Владеть практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач. Владеть навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей.	Конспект урока Проект	
2	Технология приготовления кулинарных блюд. Правила этикета за столом			
	ПК-1 УК-5	Знать закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте;	Проект	
		Уметь применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предметной области "Технология" в различных формах организации образовательного процесса;	Отчет по лабораторной работе Проект	
		Уметь анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах;		
		Владеть практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач. Владеть навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей.	Мультимедийная презентация Отчет по лабораторной работе	

Таблица 5 - Описание уровней и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Код	Содержание компетенции				
Уровни освоения компетенции	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая оценка)	% освоения (рейтинговая оценка)	
ПК-1	ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деят...				
УК-5	УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах				

**Раздел 3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)**

**1. Оценочные средства для текущего контроля**

Раздел: Теоретические основы формирования культуры питания учащихся

***Задания для оценки знаний***

**1. Конспект по теме:**

Подготовка конспекта "Алиментарно-зависимые заболевания".

План:

1. Нарушение питания и факторы риска развития хронических неинфекционных заболеваний.
2. Меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.
3. Диетическое питание. Типы диет.

**2. Тест:**

1. Какие аминокислоты не являются незаменимыми?

- a) изолейцин
- b) пролин
- c) треонин
- d) тирозин

2. К неорганическим веществам относят

- a) белки
- b) вода
- c) ферменты
- d) минеральные вещества
- e) витамины
- f) углеводы
- g) жиры

***Задания для оценки умений***

**1. Мультимедийная презентация:**

Задания:

1. Подготовить презентацию «Пирамида рационального питания» с указанием суточных норм потребления основных нутриентов пищи и биологически активных веществ.
2. В презентации представить суточный рацион питания студента в соответствии с принципами рационального питания.

***Задания для оценки владений***

**1. Конспект урока:**

Разработка и защита уроков по формированию культуры питания обучающихся.

**2. Проект:**

Защита проекта по формированию культуры питания учащихся. Для защиты проекта разрабатывается презентация с отражением всех этапов работы над проектом.

Раздел: Технология приготовления кулинарных блюд. Правила этикета за столом

***Задания для оценки знаний***

## **1. Проект:**

Подготовка проекта по формированию культуры питания у учащихся.

### ***Задания для оценки умений***

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Повторить способы тепловой обработки: варка основным способом, жарка основным способом, пассерование, запекание.
2. Повторить технологию приготовления овощных полуфабрикатов.
3. Изучить рецептуры блюд и технологию их приготовления по сборнику рецептур и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для следующих блюд:
  - рулет картофельный с овощами № 353
  - соус томатный № 783
  - солянка овощная. № 363
  - картофельные ватрушки с фаршем № 351
  - пудинг из тыквы и яблок № 362
4. Разработать технологические карты на данные блюда.
5. Приготовить блюда по разработанным технологическим картам.
6. Изучить правила оформления готовых блюд.
7. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.
8. Подготовить отчет.

#### **2. Проект:**

Подготовка проекта по формированию культуры питания у учащихся.

### ***Задания для оценки владений***

#### **1. Мультимедийная презентация:**

Подготовка презентации по тематической сервировке стола.

#### **2. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

1. Повторить способы тепловой обработки: варка основным способом, жарка основным способом, пассерование, запекание.
2. Повторить технологию приготовления овощных полуфабрикатов.
3. Изучить рецептуры блюд и технологию их приготовления по сборнику рецептур и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для следующих блюд:
  - рулет картофельный с овощами № 353
  - соус томатный № 783
  - солянка овощная. № 363
  - картофельные ватрушки с фаршем № 351
  - пудинг из тыквы и яблок № 362
4. Разработать технологические карты на данные блюда.
5. Приготовить блюда по разработанным технологическим картам.
6. Изучить правила оформления готовых блюд.
7. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.
8. Подготовить отчет.

## **2. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

### **1. Зачет**

Вопросы к зачету:

1. Понятие пищевой ценности. Теоретическая и практическая пищевая ценность.
2. Методика расчета пищевой ценности пищевых продуктов и кулинарных блюд.
3. Белки. Заменимые и незаменимые белки. Простые и сложные белки. Свойства белков.
4. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Свойства углеводов.
5. Водорастворимые витамины.
6. Жирорастворимые витамины.
7. Макроэлементы. Значение. Содержание в продуктах питания.
8. Микроэлементы. Значение. Содержание в продуктах питания.
9. Алиментарно-зависимые заболевания. Профилактика.
10. Диетическое питание. Типы диет.
11. Правила построения рационов питания для различных возрастных групп.
12. Методы формирования культуры питания.
13. Планирование работы учителя технологии по формированию культуры здорового питания.
14. Внеклассная работа учителя по формированию культуры питания у учащихся.
15. Правила этикета за столом.
16. Ассортимент блюд из овощей.
17. Ассортимент блюд из птицы.
18. Ассортимент сладких блюд.
19. Ассортимент заправочных супов.
20. Принципы рационального питания.

## **Раздел 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Для текущего контроля используются следующие оценочные средства:

### **1. Конспект по теме**

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Этапы выполнения конспекта:

1. определить цель составления конспекта;
2. записать название текста или его части;
3. записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
4. выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
5. выделить основные положения текста;
6. выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
7. последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
8. включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
9. использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета);
10. соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

### **2. Конспект урока**

Конспект урока – это полный и подробный план предстоящего урока, который отражает его содержание и включает развернутое описание его хода.

Содержание урока зависит от множества факторов: предмета, возрастной группы учащихся, вида урока и т.д. Однако основные принципы составления конспекта урока являются общими.

Основные требования к составлению конспекта урока:

- методы, цели, задачи урока должны соответствовать возрасту учащихся и теме занятия;
- цели и задачи должны быть достижимы и четко сформулированы;
- наличие мотивации к изучению темы;
- ход урока должен способствовать выполнению поставленных задач и достижению целей.

Схема плана-конспекта урока

1. Тема урока. Информативное и лаконичное определение того, чему посвящено занятие.
2. Цели урока. Цели указывают на то, зачем проводится занятие и что оно даст учащимся.
3. Планируемые задачи. В данном разделе указывается минимальный набор знаний и умений, который учащиеся должны приобрести по окончании занятия.
4. Вид и форма урока. Указывается к какому виду относится урок (ознакомление, закрепление, контрольная и др.) и в какой форме он проходит (лекция, игра, беседа и т.д.)
5. Ход урока. Этот раздел является самым объемным и трудоемким. Он включает в себя подпункты, которые соответствуют этапам урока (приветствие, опрос, проверка домашнего задания и т.д.). Все они должны быть озаглавлены, а также учитель должен указать количество отведенного времени для каждого элемента. В конспекте описываются задачи, содержание, деятельность обучающихся на каждом этапе урока.
6. Методическое обеспечение урока. В этом пункте учитель указывает все, что будет использоваться в ходе урока (учебники, раздаточный материал, карты, инструменты, технические средства и т.д.).

Схема плана-конспекта урока может быть дополнена другими элементами.

### **3. Мультимедийная презентация**

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

#### **4. Отчет по лабораторной работе**

При составлении и оформлении отчета следует придерживаться рекомендаций, представленных в методических указаниях по выполнению лабораторных работ по дисциплине.

#### **5. Проект**

Проект – это самостоятельное, развёрнутое решение обучающимся, или группой обучающихся какой-либо проблемы научно-исследовательского, творческого или практического характера.

Этапы в создании проектов.

1. Выбор проблемы.
2. Постановка целей.
3. Постановка задач (подцелей).
4. Информационная подготовка.
5. Образование творческих групп (по желанию).
6. Внутригрупповая или индивидуальная работа.
7. Внутригрупповая дискуссия.
8. Общественная презентация – защита проекта.

#### **6. Тест**

Тест это система стандартизованных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле (полях);
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

#### **2. Описание процедуры промежуточной аттестации**

Оценка за зачет/экзамен может быть выставлена по результатам текущего рейтинга. Текущий рейтинг – это результаты выполнения практических работ в ходе обучения, контрольных работ, выполнения заданий к лекциям (при наличии) и др. видов заданий.

Результаты текущего рейтинга доводятся до студентов до начала экзаменационной сессии.

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Зачет может проводиться как в формате, аналогичном проведению экзамена, так и в других формах, основанных на выполнении индивидуального или группового задания, позволяющего осуществить контроль знаний и полученных навыков.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачёту и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».