Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:12
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f35a12

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
_____/Попова О.М./
«18» июня 2021 г

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ТЕХНОЛОГИЯ КАРВИНГА**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация (степень) выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Рысмухамбетова Г.Е., доцент**

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е. _____
(подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……..... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценива……. 4

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы....……..……..….. 7

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …….. 13

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Технология карвинга» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология карвинга»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	**знает:** историю развития карвинга в России и других странах, общие принципы создания классических композиций из овощей и фруктов, назначение основных инструментов карвинга	8	лекции, лабораторные занятия	Реферат/тестовые задания/ собеседование/письменный опрос
		умеет: осуществлять подбор пищевых продуктов для карвинга и создавать композиции, из продуктов питания, применяя технику карвинга			
		владеет: навыками работы с инструментами для карвинга			

Примечание:

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания»,

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология и организация детского питания», «Технология и организация диетического питания», «Технология блюд зарубежной кухни», «Организация кейтеринга», «Технология карвинга», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира», «Технология и техника работы бариста», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Технология продуктов функционального питания», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Пищевые добавки», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Тепло - и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Санитария и гигиена питания», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Рекламная деятельность предприятия общественного питания», «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса», «Производственный учет в сфере общественного питания», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: ознакомительная, технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	темы рефератов
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
3	лабораторная	средство, направленное на изучение	лабораторные работы

	работа	практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	**История возникновения карвинга на Востоке.** История развития китайской техники карвинга. История развития японской техники карвинга. История развития тайской техники карвинга.	ПК-4	письменный опрос, устный опрос, тестирование
2.	**История развития карвинга в Европе, Америки и России**		устный опрос, тестирование
3.	**Методология карвинга.** Техника вырезания. Инструменты для карвинга		письменный опрос, тестирование
4.	**Выбор продукта.** Овощи. Фрукты.		устный опрос, тестирование
5.	**Создание арт-композиций. Украшение из овощей и фруктов. Оформление блюд.**		устный опрос, лабораторная работа, письменный опрос, тестирование, реферат

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология карвинга» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-4,	**знает:**	обучающийся	обучающийс	обучающийс	обучающийс

8 семестр		не знает историю развития карвинга в России и других странах, общие принципы создания классических композиций из овощей и фруктов, назначение основных инструментов карвинга, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	я демонстрирует знания только основного материала о истории развития карвинга в России и других странах, общих принципах создания классических композиций из овощей и фруктов, назначении основных инструменто в карвинга, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	я демонстрирует знание материала о истории развития карвинга в России и других странах, общих принципах создания классических композиций из овощей и фруктов, назначении основных инструменто в карвинга, не допускает существенных неточностей	я демонстрирует знания о истории развития карвинга в России и других странах, общих принципах создания классических композиций из овощей и фруктов, назначении основных инструменто в карвинга, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет осуществлять осуществлять подбор пищевых продуктов для карвинга и создавать композиции, из продуктов питания, применяя	в целом успешное, но не системное умение осуществлять подбор пищевых продуктов для карвинга и создавать композиции, из продуктов	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение осуществлять подбор пищевых продуктов для карвинга и создавать	сформированное умение осуществлять подбор пищевых продуктов для карвинга и создавать композиции, из продуктов питания, применяя

		технику карвинга, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу, большинство заданий, предусмотренн ых программой дисциплины, не выполнено	питания, применяя технику карвинга	композиции, из продуктов питания, применяя технику карвинга	технику карвинга, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками работы с инструментами для карвинга, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу, большинство предусмотренн ых программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками работы с инструмента ми для карвинга	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождаю щееся отдельными ошибками владение навыками работы с инструмента ми для карвинга	успешное и системное владение навыками работы с инструмента ми для карвинга

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы входного контроля

Вопросы к входному контролю

1. Что такое технологический процесс?
2. Перечислите стадии технологического процесса.
3. Каково назначение гидромеханической обработки сырья?
4. Какие задачи решаются при гидромеханической обработке сырья? С помощью каких приемов?
5. Значение овощей в питании, классификация их.

6. Приведите общую схему обработки овощей.
7. Приведите общую схему обработки картофеля и корнеплодов при изготовлении полуфабрикатов из них.
8. Технология мойки и очистки картофеля и корнеплодов, нормы отходов.
9. Задачи общественного питания в современных экономических условиях.
10. Личная гигиена работников предприятий общественного питания

3.2. Рефераты

Реферат является одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося. Реферат – это самостоятельное произведение, свидетельствующее о знании литературы по предложенной теме, ее основной проблематики, отражающее точку зрения автора на данную проблему, умение осмысливать явления жизни на основе теоретических знаний.

Целью реферата является углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний по дисциплине «Технология карвинга», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Технология карвинга»

№ п/п	Темы рефератов
1.	История развития карвинга
2.	Карвинг сегодня
3.	Общие сведения об украшении блюд
4.	Роль цвета в украшении кулинарных изделий

3.3 Тестовые задания

По дисциплине «Технология карвинга» предусмотрено проведение письменного тестирования полностью по всем темам дисциплины, которые представлены в рабочей программе. Результаты письменного тестирования должны учитываться преподавателем при проведении промежуточной аттестации и влияют на итоговую оценку аттестации. По решению заседания кафедры и по согласованию с ведущим преподавателем обучающийся получивший «отлично» на тестировании может получить зачет без сдачи его. Объем банка тестовых заданий – 4 варианта по 25 вопросов в каждом.

Пример одного из вариантов тестовых заданий

1 вариант

1. Что такое карвинг в кулинарии?
1: это обработка волос специальным химическим составом, действие которого более щадящее чем при химической завивке.
2: искусство художественной резки по овощам и фруктам, а также по дереву, льду и камням.
3: командная спортивная игра на ледяной площадке.

2. В какой стране больше всего развит карвинг? (выберите несколько правильных вариантов)

1: Китай
2: Россия
3: Украина
4: Индия
5: Тайланд

3.Самый важный компонент набора для карвинга?
1: Разделочный
2: Тайский
3: Японский

4. Чем отличается европейский карвинг от азиатского?

5. Какие существуют инструменты для карвинга? (не менее 3х)

6. В каком году появилась академия карвинга в России?
1: 2000
2: 1953
3: 2004
4: 1993

7. Какие композиции больше всего изображают в Тайланде?
1: Животные
2: Шишки
3: Цветы

8. Какие должны быть фрукты и овощи перед началом работы?

9. Что нужно сделать, чтобы овощи и фрукты не темнели после вырезания?

10. Какой формы нож нуазетный?
1: Круглый
2: Квадратный
3: Треугольный.

11. С какой страны пришло искусство карвинга?
1: Россия
2: Тайланд
3: Германия

12. Кто писал о красоте тайских десертов, а также об их украшениях из овощей?

13. Какими изображениями славится китайская и японская техника карвинга?

14. Почему в СССР был плохо развит карвинг?

15. В каком году были открыты курсы карвинга для иностранцев?
1: 1968
2: 1978
3: 1934

16. Из каких овощей и фруктов можно сделать корзинки? (выберете несколько вариантов ответа)
1: арбузы, дыни
2: морковь, огурец
3: лимон, апельсин
4: кабачок, капуста

17.Какой должен быть внешний вид у инструментов?

18. Сколько карбовочных ножей разного размера треугольного сечения должно быть в наборе?
1: 5
2: 3
3: 1

19. Для чего необходим универсальный нож?

20. Что нужно делать с инструментами по окончанию работы?

21. Какие композиции больше всего изображают в Японии?
1: Животные
2: Шишки
3: Цветы

22. Какие композиции больше всего изображают в Китае?
1: Животные
2: Шишки
3: Цветы

23. Каким для карвинга должен быть редис?
1. крупным и ярким
2. ровной и гладкой
3.очень свежим

24. Каким для карвинга должна быть морковь?
1. крупным и ярким
2. ровной и гладкой
3.очень свежим

25. Каким для карвинга должен быть апельсин?
1. крупным и ярким
2. ровной и гладкой
3.очень свежим

3.4. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ составлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Технология карвинга». Во время занятий каждый обучающийся выполняет задание индивидуально и самостоятельно, а в конце преподаватель оценивает полученные варианты карвинг-композиций.

Таблица 3

Темы лабораторных работ дисциплины «Технология карвинга»

1.	Украшения из фруктов. Яблоко, апельсин.

2.	Украшения из фруктов. Киви, дыня, арбуз.
3.	Украшения из овощей. Картофель. Свекла. Морковь.
4.	Украшения из овощей. Пекинская капуста. Редис. Дайкон.
5.	Украшения из овощей. Огурец. Помидор. Перец.
6.	Оформление блюд. Украшения из масла.
7.	Оформление блюд. Сырная тарелка.
8.	Оформление блюд. Мясное ассорти.
9.	Оформление блюд. Канапе. Закуски на шпажках.
10.	Оформление блюд. Десерты порционные
11.	Оформление блюд. Мини-закуски.
12.	Кулинарный арт-дизайн. Оформление коктейлей*

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология карвинга».

3.5. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Технология карвинга» проводится на следующих этапах:

- на входном контроле по дисциплинам: «Технология продукции общественного питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Санитария и гигиена питания»;
- на рубежных контролях по темам изучаемой дисциплины;
- при тестировании в конце после полного курса изучения дисциплины.

Целью проведения письменного опроса является контроль владения, усвоения материала аудиторных занятий и проведение «обратной связи» между преподавателем и обучаемыми. На практическом занятии, где программой предусмотрено проведение письменного опроса отводится 10-15 минут на его проведение.

3.6. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Расскажите историю развития карвинга в Китае
2. Расскажите историю развития карвинга в Японии
3. Расскажите историю развития карвинга в Тайланде
4. Расскажите историю развития карвинга в Европе и Америке
5. Расскажите историю развития карвинга в России
6. Перечислите основные приемы изготовления украшений для закусок и салатов
7. Опишите основные инструменты карвинга.
8. Перечислите основные приемы изготовления украшений основных блюд.
9. Перечислите основные приемы изготовления украшений выпечки

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Цели и задачи дисциплины «Карвинг в общественном питании».
2. Общие сведения об украшении блюд.
3. Роль цвета в украшении кулинарных изделий

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Оформление блюд. Мини-закуски
2. Оформление блюд. Десерты порционные
3. Оформление блюд. Канапе. Закуски на шпажках.
4. Оформление блюд. Сырная тарелка
5. Оформление блюд. Украшения из масла
6. Оформление блюд. Мясное ассорти
7. В чем заключаются принципы арт-дизайна напитков.
8. Что следует соблюдать при создании композиции?
9. Перечислите принципы сервировки стола.
10. Подбор пищевых продуктов для декорирования. Овощи.
11. Подбор пищевых продуктов для декорирования. Фрукты.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Украшения из фруктов и ягод
2. Украшения и яиц и сыра
3. Украшения из теста
4. Украшения из желе
5. Десертные украшения
6. Украшения закусок и салатов
7. Украшения из грибов и овощей

3.7. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация дисциплины «Технология карвинга» проводится в виде зачета в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания».

Цель промежуточной аттестации (зачет) - это проверка базового уровня знаний и навыков обучающихся по дисциплине «Технология карвинга».

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Цели и задачи дисциплины «Карвинг в общественном питании».
2. Расскажите историю развития карвинга в Китае.
3. Расскажите историю развития карвинга в Японии.
4. Расскажите историю развития карвинга в Тайланде.
5. Расскажите историю развития карвинга в Европе и Америке.
6. асскажите историю развития карвинга в России.
7. Перечислите основные приемы изготовления украшений для закусок и салатов.
8. Опишите основные инструменты карвинга.

9. Перечислите основные приемы изготовления украшений основных блюд.
10. Перечислите основные приемы изготовления украшений выпечки.
11. Оформление блюд. Мини-закуски.
12. Оформление блюд. Десерты порционные.
13. Оформление блюд. Канапе. Закуски на шпажках.
14. Оформление блюд. Сырная тарелка.
15. Оформление блюд. Украшения из масла.
16. Оформление блюд. Мясное ассорти.
17. В чем заключаются принципы арт-дизайна напитков.
18. Что следует соблюдать при создании композиции?
19. Перечислите принципы сервировки стола.
20. Подбор пищевых продуктов для декорирования. Овощи.
21. Подбор пищевых продуктов для декорирования. Фрукты.

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология карвинга» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к опрашиваемому учебному материалу.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: знания: всего объема программного материала, не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала; умение: выделять главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: свободно применять полученные знания на практике.
хорошо	обучающийся демонстрирует: знание: всего изученного материала; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя;

	умение: применять полученные знания на практике, не допускает серьезных ошибок; владение навыками: легко устранять отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: знание: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; умение: предпочитать отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; владение навыками: находящимися на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	обучающийся не демонстрирует: знания: об изученном материале, большая часть материала не усвоена; умение: применять знания, допускает серьезные ошибки; владение навыками: полученные в результате усвоение материала.

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: литературы по предложенной теме, ее основной проблематики.

умения: умение логически мыслить; оформлять текст реферативного исследования (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии); правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата; способность верно, без искажения передать используемый авторский материал; научно анализировать, обобщать различные факты и мнения, формулировать личную позиции автора по исследуемой теме.

владение навыками: научного изложения материала и умения обобщать факты, делать на их основе теоретические и практические выводы, которые в дальнейшем помогут при написании научно-исследовательской работы и ВКР.

Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует: – ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы

удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
неудовлетворительно	обучающийся: – реферат обучающимся не представлен

4.2.3. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: историю развития карвинга в России и других странах, общие принципы создания классических композиций из овощей и фруктов, назначение основных инструментов карвинга.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка	Рекомендуемые границы оценок	Количество правильных ответов
Отлично	100-86	25-22
Хорошо	85-73	21-18
Удовлетворительно	72-60	17-15
Неудовлетворительно	59 и ниже	От 14 и ниже

4.2.4. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: классификацию техники карвинга, методологию карвинга, основы производственной санитарии и личной гигиены, вопросы охраны труда на предприятиях общественного питания;

умения: осуществлять предварительную подготовку продуктов для вырезания.

владение навыками: работы с инструментами для карвинга.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения технологического процесса; б) самостоятельно и рационально выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование и инвентарь, технологический процесс провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; в) соблюдал требования безопасности труда.
хорошо	обучающийся демонстрирует: а) технологический процесс был незначительно нарушен, б) или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы, или если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие

	ошибки: а) технологический процесс проводился в нерациональных условиях, что привело к получению кулинарной продукции с дефектами, б), были допущены в общей сложности не более двух ошибок, не принципиальные для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения, в) работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: а) работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, б) технологический процесс производились неправильно, в) или в ходе работы и обнаружились в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к, оценке «3».

4.2.5. Критерии оценки письменного ответа при входном и рубежных контролях

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

умения: интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

владение навыками: проведения технологических приемов для разработки кулинарной продукции специального назначения, интерпретации полученных данные в ходе лабораторных работ с привлечением теоретических представлений.

Критерии оценки

отлично	обучающийся обнаруживает: усвоение всего объема программного материала; выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала, а также в письменных работах и выполняет последние уверенно и аккуратно.
хорошо	обучающийся обнаруживает: весь изученный материал; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умеет применять полученные знания на практике; в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя, в письменных работах делает незначительные ошибки.
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает: усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; допускает ошибки в письменных работах. Знания, оцениваемые оценкой «3», находятся на

	уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.
неудовлетворительно	у обучающегося имеются: отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена, в письменных работах студент допускает грубые ошибки.

4.2.6. Критерии оценки выходного контроля

При ответе обучающийся демонстрирует:

знания: историю развития карвинга в России и других странах, общие принципы создания классических композиций из овощей и фруктов, назначение основных инструментов карвинга;

умения: осуществлять подбор пищевых продуктов для карвинга и создавать композиции, из продуктов питания, применяя технику карвинга;

владение навыками: навыками работы с инструментами для карвинга.

Критерии оценки выходного контроля

«ЗАЧТЕНО» - обучающийся владеет знаниями предмета в объеме учебной программы, самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на вопросы, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное: устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, хорошо знаком с основной литературой.

«НЕЗАЧТЕНО» - обучающийся не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е. _____

(подпись)