

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК «ООД»

_____/Хусаинова Н.А./
«05» июня 2023 г

**Комплект контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине**

0.00 Индивидуальный проект

для профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

профиль профессионального образования естественно-научный

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

преподаватель

Аккулова Р.Х.

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Содержание

1. Общие положения	4
2. Комплект КИМ для текущего контроля	6
3. Комплект КИМ для промежуточной аттестации	6

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по дисциплине

0.00 Индивидуальный проект по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер.

КИМ для текущего контроля и КИМ для промежуточной аттестации, которые позволяют оценивать сформированность общих компетенций.

Общие компетенции, освоение которых подтверждается действиями обучающегося при текущем контроле и на промежуточной аттестации:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты	Работать в команде совместно выбирать тему проекта, формулировать цели и задачи.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме; Использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;	Уметь находить нужную информацию по теме проекта в разных источниках Умение использовать современные технологии в написание проекта, создания презентации по теме проекта
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Владение языковыми средствами; умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.	Умение грамотно и правильно формулировать цели и задачи проекта

**Перечень учебных изданий,
дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.**

Основные печатные издания

1. Индивидуальный проект. 10–11 классы : учебно-методическое пособие / Л. Е. Спиридонова, Б. А. Комаров, О. В. Маркова, В. М. Стацунова. — Санкт-Петербург: КАРО, 2021. — 208 с. — ISBN 978-5-9925-1512-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/241922> (дата обращения: 10.09.2023).
2. Скворцова, Я. В. Индивидуальный проект. 10 (10–11) классы. Тетрадь-тренажёр: учебное пособие / Я. В. Скворцова, П. М. Скворцов. — 2-е изд., эл. — Москва: , 2023. — 111 с. ISBN 978-5-9925-1463-6.
3. Лебедева, М. Б. Индивидуальные исследовательские проекты: Технология организации деятельности. 10–11 классы: учебное пособие / М. Б. Лебедева, Е. А. Соколова. — Санкт-Петербург: КАРО, 2020. — 112 с. — ISBN 978-5-9925-1463-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164354> (дата обращения: 10.09.2023).

Дополнительные источники

1. Сайт журнала «Исследовательская работа школьника» - www.issl.dnttm.ru
2. Методический сайт лаборатории методики и информационной поддержки развития образования МИОО - <http://schools.keldysh.ru/labmro>
3. Портал исследовательской деятельности учащихся при участии Дома научно-технического творчества молодежи МГДД(Ю)Т - www.researcher.ru
4. рассылка новостей и информации по разнообразным проблемам и мероприятиям рамках работы системы исследовательской деятельности учащихся - www.subscribe.dnttm.ru

2. Комплект КИМ для текущего контроля

Текущий контроль освоения студентами материала дисциплины состоит из следующих видов: *оперативный и рубежный контроль*.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- 1) оценивание творческих работ;
- 2) защита проектов;
- 3) фронтальный опрос;
- 4) тестирование по теме;
- 5) индивидуальный опрос.

Теоретические вопросы:

Введение

Тема 1. Выбор темы и определение методологических характеристик

Тема 2. Этапы работы над проектом

Тема 3. Правила и методы работы с источником информации

Тема 5. Особенности корректировки исследовательской работы

Тема 6. Особенности публичного выступления

3. Комплект КИМ для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты индивидуального проекта

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Тема 1. Выбор темы и определение методологических характеристик	Работа с информационным материалом
ОК 04	Тема 2. Этапы работы над проектом	Формулировка задач и целей проекта
ОК 09	Тема 4. Правила оформления проекта. Презентация проекта.	Выполнение презентации
ОК 10	Тема 5. Особенности корректировки исследовательской работы	Сдача проекта

Темы индивидуального проекта

Климат и рацион питания
Молекулярная кухня
Органическая химия и моя будущая профессия
Теория цвета и композиции в кулинарии
Газированные продукты – яд малыми дозами
Применение органических кислот в промышленности
Эфирные масла, их роль в профессии повар
Питание современных подростков
Проявление химии в технологии приготовления пищи
Влияние пищевых добавок на развитие аллергии у человека
Вода в продуктах питания
Зеленый чай и его целебные свойства

Совместимость продуктов
Русская национальная кухня. Забытые культурные традиции
Витамины
Подсолнечное масло
Вегетарианство – польза или вред
Алюминий на кухне: враг или друг
Плюсы и минусы сыроедения
Сладкая профессия
Сахар в пищевых продуктах и его влияние на организм
Все ли йогурты полезны?
Пенообразующие продукты
Добавки, красители и консерванты в пищевых продуктах
Соль в пищевых продуктах