



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине**

ОД.14. ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

По реализации программы подготовки квалифицированных, рабочих служащих
по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен

г. Судак, 2025

Паспорт фонда оценочных средств Основы проектной деятельности по профессии 43.01.01 Официант, бармен на базе основного общего образования г. Судак Судакский филиал ГБПОУ РК «РКИГ»

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой по ООП 14. Основы проектной деятельности по профессии

Паспорт фонда оценочных средств утвержден решением методической комиссии по общеобразовательным дисциплинам

Протокол №__ от «__» августа 202__г.

Председатель МК _____ Е.А. Филонидова

Разработчики:

Е.А. Филонидова преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского
филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	9
3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	15
3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	23
4.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	23
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	30
5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	33

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины Основы проектной деятельности является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОД 14. Основы проектной деятельности по профессии 43.01.01 Официант, бармен является форма промежуточной аттестации дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения ООП 14. Основы проектной деятельности обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен следующими умениями, знаниями, личностными, предметными и межпредметными результатами.

личностные:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на различных формах общественного сознания, прежде всего научного сознания;
- чувство гордости и уважения к истории развития и возникновение осваиваемой профессии;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности;
- умение использовать достижения современной науки для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- сформировать готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- свободно выражать свои мысли в процессе речевого общения;
- соблюдать этические нормы и правила ведения диалога;
- сформированность навыков коммуникативной и учебно-исследовательской деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, учебно-исследовательской, проектной деятельности;
- сформировать положительное отношение к проектной деятельности;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности, для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации; - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

предметных:

- уметь применять свои знания в учебной деятельности;
- уметь осуществлять поиск, сбор, изучение и обработки информации;
- уметь выделять объект и предмет проектной работы;
- уметь определять цель и задачи проектной работы и составлять план;
- уметь формулировать выводы и делать обобщения;
- уметь представлять результаты выполненной проектной работы.
- знать историю развития автомобилей, а также автомобильного транспорта в России;
- знать общую характеристику профессий и их классификацию;
- знать возникновение и развитие осваиваемой специальности, её особенности и профессиональные качества;
- знать основные компетенции осваиваемой профессии;
- иметь представление о роли своей специальности в промышленности
- владеть основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями.
- знать санитарно-гигиенические условия труда;
- знать правила оформления работы (проект, реферат и т. д.);
- знать типы и виды проектов, требования к структуре;
- знать типологию, структуру проектной деятельности;
- знать способы постановки цели и формулирования гипотезы исследования;
- знать способы поиска необходимой информации;
- знать правила оформления списка используемой литературы;
- знать способы формулирования темы проектной работы, определение ее актуальности;
- знать способы обработки и презентации результатов.

должен уметь:

- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- различать квалификационные характеристики профессии Официанта и Бармена;

- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;
- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;
- использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии.
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения раздела обучающийся должен **знать**:

- место профессии в социально-экономической сфере;
- профессиональную характеристику профессии;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности официанта и бармена;
- требования, предъявляемые к официанту;
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
- историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.
- этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления;
- роль официанта, бармена в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
- современные направления и тенденции в общественном питании;
- национальные особенности русской кухни;
- национальные особенности кухни народов мира.

Раздел Финансовая грамотность в результате изучения раздела студент должен сформировать навыки принятия грамотных и обоснованных финансовых решений, что в конечном итоге поможет ему добиться финансовой самостоятельности и успешности в бизнесе.

В результате освоения раздела обучающийся должен **уметь**:

- выбирать подходящий вид вложения денежных средств в банке, сравнивать банковские вклады и кредиты, защищать свои права, проводить предварительные расчеты по платежам по кредиту с использованием формулы простых и сложных процентов, оценивать стоимость привлечения средств в различных финансовых организациях;
- выбирать подходящий инструмент инвестирования на фондовом рынке, выявлять риски, сопутствующие инвестированию денег на рынке ценных бумаг, рассчитывать уровень доходности по инвестициям, анализировать информацию для принятия решений на фондовом рынке;
- пользоваться личным кабинетом на сайте налоговой инспекции и получать актуальную информацию о начисленных налогах и задолженности, заполнять налоговую декларацию, оформлять заявление на получение налогового вычета, рассчитывать сумму к налогам к уплате;
- понимать содержание договора страхования, уметь работать с правилами страхования, уметь анализировать страховую информацию, уметь правильно выбирать условия страхования, уметь оперировать страховой терминологией, разбираться в критериях выбора страховой компании;

- влиять на размер собственной будущей пенсии, рисков, присущих различным программам пенсионного обеспечения, понимания личной ответственности в пенсионном обеспечении;

В результате освоения раздела обучающийся должен **знать**:

- принципы функционирования финансовой системы государства;
- знание прав и обязанностей в сфере финансов;
- альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач;
- основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений;
- основные принципы оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности;

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации **программы воспитания**:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса ООП 14. Основы проектной деятельности по профессии 43.01.01 официант, бармен является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
				Текущий контроль	Промежуточный контроль
Умения: пользоваться нормативной литературой проводить сбор и обработку кулинарных рецептов проводить классификацию предприятий общественного питания проявлять свою творческую активность	Уровень умений использования нормативной литературы, проводить сбор, классификацию	Раздел №1 Основы проектной деятельности и (Тема 1.1 Типы и виды проектов	2,3	Практические работы Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу Контрольная работа по разделу Индивидуальный / групповой проект	Дифференцированный зачет
Знания: основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности общие требования к обслуживающему и производственному персоналу современные тенденции развития общественного питания правила личной гигиены и гигиены рабочего места правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания правила трудовой дисциплины и		Тема 1.2. Выбор и формирование темы проекта, постановка целей Тема 1.3 . Этапы работы над проектом	2,3	Практические работы Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу Контрольная работа по разделу Индивидуальный / групповой проект	Дифференцированный зачет

нормативную базу Выполнять планирование и распределение рабочего времени Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места; Производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Виды деятельности официанта, бармена Профессиональные качества будущего специалиста Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности Историю и перспективы развития общественного питания.		Тема 1.4 . Технология проектирования Тема 1.5 Методы работы с источником информации Тема 1.6 Правила оформления			
Сформированно мировоззрение, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на различных формах общественного сознания, прежде всего научного сознания;	Уровень сформированности мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на различных формах общественного сознания, прежде всего научного сознания;	проекта. Презентация проекта. Тема 1.7 . Результаты и оценка проектной деятельности	2,3	Практические работы Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу Контрольная работа по разделу Индивидуальный / групповой проект	Дифференцированный зачет
Имеет чувство гордости и уважения к истории развития и возникновения осваиваемой профессии;	Уровень сформированности чувства гордости и уважения к истории развития и возникновения осваиваемой профессии или специальности;	и)	2,3		Дифференцированный зачет
готов к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности;	Уровень сформированности готовности к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности;	Раздел 2. Введение в профессию (Тема 2.1.	2,3	Практические работы Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	Дифференцированный зачет
умеет использовать достижения современной науки для повышения собственного	умеет использовать достижения современной науки для повышения собственного	Труд как		Контрольная работа	

интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;	интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;	деятельность в выборе профессии.		по разделу Индивидуальный / групповой проект	
умеет самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;	Уровень сформированности умений самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;	Тема 2.2			
умеет выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;	Уровень сформированности умений выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;	Я и колледж			
умеет управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;	Уровень сформированности умений управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;	Тема 2.3			
сформирована готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	Уровень сформированности готовности и способности к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разнообразие торговли			
свободно выражает свои мысли в процессе речевого общения;	Уровень сформированности свободно выражать свои мысли в процессе речевого общения;	Тема 2.4			
Сформированы навыки коммуникативной и учебно-исследовательской деятельности;	Уровень сформированности навыков коммуникативной и учебно-исследовательской деятельности;	Введение в кулинарию и основы рационального питания			
готов к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, учебно-исследовательской, проектной деятельности;	Степень готовности к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, учебно-исследовательской, проектной деятельности;	Тема № 5.			
сформировано положительное отношение к проектной деятельности;	Степень сформированности положительного отношения к проектной деятельности;	Кухня народов мира.			
использует различные виды познавательной деятельности, для изучения различных сторон окружающей действительности;	Уровень сформированности навыков использования различных видов познавательной деятельности, для изучения различных сторон окружающей действительности;	Тема 2.6. Национальные традиции и	2,3	Практические работы Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу Контрольная работа по разделу Индивидуальный / групповой проект	Дифференцированный зачет
использует основные интеллектуальные операции: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов;	Уровень умений использования основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов;				

умеет генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;	Степень умений генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;	праздники. Культура застолья.) Раздел № 3. Финансовая грамотность (Тема 3.1. Личное финансовое планирование Тема 3.2 Депозит Тема 3.3 Кредит Тема 3.4 Расчетно-кассовые операции Тема 3.5 Страхование Тема 6 Инвестиции Тема 8 Пенсии Тема 9 Защита от мошеннических действий на финансовом рынке)			
умеет использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;	Степень умений использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;				
умеет анализировать и представлять информацию в различных видах;	Степень умений анализировать и представлять информацию в различных видах;				
умеет публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации; - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	Степень умений публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации; - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;				
владеет навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	Степень владения навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;				
готов и способен к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	Уровень готовности и способности к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;				
				Практические работы Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу Контрольная работа по разделу	Дифференцированный зачет

владеет языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.	Уровень владения языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.			Индивидуальный / групповой проект	
умеет применять свои знания в учебной деятельности;	Уровень умений применять свои знания в учебной деятельности;				
умеет осуществлять поиск, сбор, изучение и обработки информации;	Уровень умений осуществлять поиск, сбор, изучение и обработки информации;				
умеет выделять объект и предмет проектной работы;	Уровень умений выделять объект и предмет проектной работы;				
умеет определять цель и задачи проектной работы и составлять план;	Уровень умений определять цель и задачи проектной работы и составлять план;				
умеет формулировать выводы и делать обобщения;	Уровень умений формулировать выводы и делать обобщения;				
умеет представлять результаты выполненной проектной работы.	Уровень умений представлять результаты выполненной проектной работы.				
знает историю развития индустрии гостеприимства в России;	Уровень знаний истории развития индустрии гостеприимства в России;				
знает общую характеристику профессий и их классификацию;	Уровень знаний общей характеристики профессии и их классификацию;				
знает возникновение и развитие осваиваемой специальности, её особенности и профессиональные качества;	Уровень знаний возникновения и развития осваиваемой специальности, её особенности и профессиональные качества;				
знает основные компетенции осваиваемой профессии;	Уровень знаний основных компетенций осваиваемой профессии;				
имеет представление о роли своей специальности в промышленности	Уровень знаний и представлений о роли своей специальности в промышленности				
владеет основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями.	Уровень владения основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями.				
знает правила оформления работы (проект, реферат и т. д.);	Уровень знаний правил оформления работы (проект, реферат и т. д.);				
знает типы и виды проектов, требования к структуре;	Уровень знаний типов и видов проектов, требований к структуре;				
знает типологию, структуру проектной деятельности;	Уровень знаний типологии, структуры проектной деятельности;				

знает способы постановки цели и формулирования гипотезы исследования;	Уровень знаний способов постановки цели и формулирования гипотезы исследования;				
знает способы поиска необходимой информации;	Уровень знаний способов поиска необходимой информации;				
знает правила оформления списка используемой литературы;	Уровень знаний правил оформления списка используемой литературы;				
знает способы формулирования темы проектной работы, определение ее актуальности;	Уровень знаний способов формулирования темы проектной работы, определения ее актуальности;				
знает способы обработки и презентации результатов.	Уровень знаний способов обработки и презентации результатов.				

3.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины Основы проектной деятельности

Перечислить виды заданий:

Контрольные работа №1 по разделу Основы проектной деятельности

Контрольная работа №2 по разделу «Введение в профессию официант, бармен»

Контрольная работа №1 по разделу «Основы проектной деятельности»

1. Основоположителем метода проектов в обучении был:

- а. К.Д. Ушинский;
- б. Дж. Дьюи;
- в. Дж. Джонсон;
- г. Коллингс.

2. Какое из приведённых определений проекта верно:

- а. Проект – уникальная деятельность, имеющая начало и конец во времени, направленная на достижение определенного результата/цели, создание определённого, уникального продукта или услуги при заданных ограничениях по ресурсам и срокам;
- б. Проект – совокупность заранее запланированных действий для достижения какой-либо цели;
- в. Проект – процесс создания реально возможных объектов будущего или процесс создания реально возможных вариантов продуктов будущего;
- г. Проект – совокупность взаимосвязанных мероприятий или задач, направленных на создание определённого продукта или услуги для потребителей.

3. Соотнесите определения и типы проектов:

Определения	Типы проектов
а. совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;	1. социальный проект;
б. это совместная учебно-познавательная творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, организованная на основе ресурсов информационно-коммуникационных технологий (например, Интернет), имеющая общую цель, согласованные методы и способы деятельности, и направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта.	2. учебный проект;
в. самостоятельная деятельность обучающихся, направленная на практическое решение общественно-значимой проблемы, способствующая взаимодействию школьного сообщества с властными структурами и общественностью;	3. телекоммуникационный проект.

4. Со слова какой части речи формулируется цель проекта:

- а. Глагол;
- б. Прилагательное;
- в. Существительное;
- г. Наречие.

5. Задачи проекта – это:

- а. Шаги, которые необходимо сделать для достижения цели;
- б. Цели проекта;
- в. Результат проекта
- г. Путь создания проектной папки.

6. Соотнесите этапы работы над проектом с содержанием деятельности:

Этапы работы над проектом	Содержание деятельности
а. Погружение в проект.	1.Рефлексия.
б. Организационный	2. Поиск необходимой информации; сбор данных, изучение теоретических положений, необходимых для решения поставленных задач; изучение соответствующей литературы, проведение опроса, анкетирования по изучаемой проблеме и т.д.; изготовление продукта.
в. Осуществление деятельности.	3. Формулируются проблемы, которые будут разрешены в ходе проектной деятельности.
г. Оформление результатов проекта и презентация	4. Способы обработки полученных данных; демонстрация творческой работы.
д. Обсуждение полученных результатов.	5. Определение направления работы, распределение ролей; формулировка задачи для каждой группы; способы источников информации по каждому направлению; составление детального плана работы.

7. Выберите лишнее. Типы проектов по продолжительности:

- а. Смешанные;
- б. Краткосрочные;
- в. Годичные
- г. Мини-проекты.

8. Результатами (результатом) осуществления проекта является (являются):

- а. Формирование специфических умений и навыков проектирования;
- б. Личностное развитие обучающихся (проектантов);
- в. Подготовленный продукт работы над проектом;
- г. Все вышеназванные варианты.

9. Непосредственное решение реальной прикладной задачи и получение социально- значимого результата – это особенности...

- а. прикладного проекта,
- б. информационного проекта
- в. исследовательского проекта

10. Назовите типовую ошибку при формулировании цели проекта

- а. цель включает много задач,
- б. цель не предполагает результат,
- в. цель не содержит научных терминов.

Вариант II

1 Деятельность - связанная с решением творческих исследовательских задач, с заранее неизвестным результатом и предполагающая наличие основных этапов - это...?

- А. исследовательская деятельность
- Б. научная деятельность
- В. проектная работа
- Г. познавательная деятельность

2. Слово «проект» в буквальном переводе обозначает :

- а. самый главный,
- б. предшествующий действию,
- в. брошенный вперед.

3. Сбор информации о каком-либо объекте или явлении, анализ, обобщение информации включает:

- а. прикладной проект,
- б. информационный проект
- в. творческий проект

4. Установите, к какому этапу работы над творческим проектом относятся перечисленные виды деятельности.

Этап	Деятельность
А. Мотивационный	1.Сбор и уточнение информации, обсуждение альтернатив
Б. Планирование	2.Постановка проблемы, определение темы и целей проекта
В. Информационно-аналитический	3.Обработка полученной информации, отбор. Решение промежуточных задач. Формулировка выводов.
Г. Выполнение проекта	4.Обсуждение плана действий. Обмен мнениями и согласование интересов. Выдвижение первичных идей и разрешение спорных вопросов; распределение ролей.
Д. Заключительный (защита проекта)	5.Анализ выполнения проекта.
Е. Рефлексивный	6.Представление полученных результатов, демонстрация приобретенных знаний и умений.

5. Выберите лишнее. Виды проектов по доминирующей роли обучающихся:

- а. поисковый;
- б. ролевой;
- в. информационный;
- г. творческий.

6. Установите последовательность деятельности в процессе работы над проектом.

- а) исправлять ошибки;
- б) выдвигать идеи и выполнять эскизы;
- в) подбирать материалы и инструменты;
- г) подсчитывать затраты;
- д) оценивать свою работу;
- е) организовывать своё рабочее место;
- ж) изготавливать вещи своими руками.

7. Выберите правильное выражение

- а. цель проекта может быть неконкретной и иметь различное понимание;
- б. ошибка в постановке цели проекта не влияет на результат;
- в. достижимость цели проекта обозначает, что она должна быть реалистичной.

8. Соотнесите определения и типы проектов:

Определения	Типы проектов
а. совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;	1. социальный проект;
б. это совместная учебно-познавательная творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, организованная на основе ресурсов информационно-коммуникационных технологий (например, Интернет), имеющая общую цель, согласованные методы и способы деятельности, и направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта.	2. учебный проект;

в. самостоятельная деятельность обучающихся, направленная на практическое решение общественно-значимой проблемы, способствующая взаимодействию школьного сообщества с властными структурами и общественностью;	3. телекоммуникационный проект.
--	---------------------------------

9. Компонентами творческой деятельности являются:

- А. интуиция,
- Б. фантазия,
- В. воображение,
- Г. строгое следование инструкции.

10. Выберите лишнее. Типы проектов по содержанию:

- А. монопредметный,
- Б. деятельностный,
- В. индивидуальный,
- Г. метапредметный.

Ответы

Вариант I

- 1.б
- 2.а
- 3.а-2, б-3, в-1.
- 4.а
- 5.а
- 6.а-3, б-5, в-2, г-4, д-1
- 7.а
- 8.г
- 9.а
- 10.б

Вариант II

- 1. а
- 2. в
- 3. б
- 4. А-2, Б-4, В-1, Г-3, Д-6, Е-5.
- 5. а
- 6. б, в, е, ж, г, а, д.
- 7. в
- 8. а-2, б-3, в-1.
- 9. а,б,в
- 10. в

Критерии оценки

За каждый правильный ответ ставится 1 балл.

Оценка: «5» - 8-10 баллов,
 «4» - 6 - 7 баллов,
 «3» - 3 - 5 баллов,
 «2» - менее 2 балла.

**Контрольная работа №2 по разделу «Введение в профессию официант, бармен»
 Вариант 1.**

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Является ли верным утверждение: «Официант – это человек, который помогает блюда другим поварам»	нет
2	Может ли человек имеющий экзему (кожное заболевание) работать официантом? Если локализация болезни на спине.	Да
3	В чем заключается суть шеф-повара на П.О.П.?	Организация работы бригады.

4	На какие виды делятся жиры?	1. насыщенные 2. ненасыщенные
5	Каким витамином проводят витаминизацию пищи на П.О.П?	Витамин С/аскорбиновая кислота
6	Чем прославился повар Хестон Блюменталь?	Молекулярной кухней.
7	В какой кухне Нобуюки Нобу Мацухиса, США получил мировую известность?	Фьюжн-кухня
8	Напишите Ф.И.О. повара, который является автором книги «Моя философия кухни»	Ивлев Константин Витальевич
9	С помощью какого устройства происходит окуривание продуктов питания?	Смокин ганг (Smoking gun)
10	Какое вещество используют для охлаждения в молекулярной кухне?	Сухой лед
11	Какое оборудование используют для сушки овощей и фруктов?	Дегидратор
12	Какие века характеризуют первый этап развития русской кухни (домонгольский период) ?	9-11 вв.
13	В каком году началась плановая подготовка поваров в учебных заведениях?	1917
14	Требования, предъявляемые к официанту прописаны в:	ОСТ – 1 – 95;
15	Должен ли иметь официант, бармен среднее профессиональное образование?	да

Вариант 2

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Является ли верным утверждение: «Повар – это человек, который готовит пищу безопасно, вкусно, красиво. Умеет правильно организовывать хранение продуктов»	Да
2	Возможно ли человеку с психическими расстройствами получать профессию повара?	Нет
3	Что произойдет, если человек не будет употреблять белковой пищи?	1. истощение

		2. гибель
4	Дайте определение «повару-кондитеру»	Это повар (человек) который готовит кондитерские изделия
5	Какой способ используется на П.О.П. в периоды сезонных авитаминозов для поддержания иммунитета посетителей?	Витаминизация пищи витамином С (аскорбиновой кислотой)
6	Сколько звезд Мишлена имеет повар Ален Дюканс?	Три
7	Специалистом какой кухни является мировой известный повар Марио Батали, США	Итальянской кухни
8	Напишите имя самого известного кондитера в России.	Александр Селезнев
9	Как называется технология характеризуется приготовлением пищи при пониженной температуре, ее интенсивное охлаждение и замораживание, последующий разогрев?	КЭЧ (кук энд чил, Cook&Chill)
10	Какие виды газов используют для кремер-сифонов?	1. оксид азота N ₂ O 2. углекислый газ CO ₂
11	Как называется фризер для быстрой заморозки продуктов?	Анти-сковорода
12	Какие века характеризуют второй этап развития русской кухни (монгольский период) ?	12-14вв.
13	В каком году впервые использовалась вилка в Кремле?	1606
14	Кулинарная продукция – это...	Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов;
15	Как называют повара на судне?	кок

Критерии оценивания контрольной работы по разделу Введение в профессию.

Кол. баллов	менее 4	5-7	8-10	11-15
Оценка	"2"	"3"	"4"	"5"

2. Практические работы:

П.р.№1 «Основные требования к проекту»

П.р.№2 «Определение проекта по видам деятельности»

П.р.№3 «Определение объекта проектирования»

П.р.№4 «Формирование темы»

- П.р.№5 «Доказательства, отражающие результативность»
- П.р.№6 «Достоинства и недостатки использования метода проектов в учебной деятельности»
- П.р.№7 «Доказательство и опровержение гипотезы»
- П.р.№8 «Подбор материалов, сбор и анализ информации»
- П.р.№9 «Обсуждение методических аспектов проекта»
- П.р.№10 «Мозговой штурм»
- П.р.№11 «Схематическое изображение составляющих проекта»
- П.р.№12 «Сравнительные свойства структурных элементов проекта»
- П.р.№13 «Отработка методов поиска информации в интернете»
- П.р.№14 «Построение дерева целей проекта»
- П.р.№15 «Алгоритм формулировки проблемы»
- П.р.№16 «Методы работы с текстовыми источниками информации»
- П.р.№17 «Реализация плана проекта»
- П.р.№18 «Составление логотипа»
- П.р.№19 «Составление плана текста, цитирование, пометки»
- П.р.№20 «Алгоритм написания отчета»
- П.р.№21 «Сильные и слабые стороны своего проекта»
- П.р.№22 «Проведение экспертизы своей и чужой деятельности»
- П.р.№23 «Поиск информации в интернете»
- П.р.№24 «Защита своих проектов»
- П.р.№25 Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риски профессии
- П.р.№26 Предпочтительные виды профессиональной деятельности.
- П.р.№27 Анкета «Правильно ли я выбрал профессию»
- П.р. №28 Работа со сборником рецептов.
- П.р. №29 Расчет рецептуры.
- П.р. №30 Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд
- П.р. № 31 Причины порчи пищевых продуктов., эссе, вопросы для устного (письменного опроса по теме, разделу)
- П.р. № 32 Рассмотреть основные виды нарушений правил безопасности при работе на производстве.
- П.р. № 33 Составить памятку по охране окружающей среды, пожарной, производственной и электрической безопасности.
- П.р. № 34 Профессиональный стандарт индустрии питания
- П.р. № 35 Влияние мировых религий на формирование и становление традиций культур питания.
- П.р. № 36 Особенности формирования и развития кухни народов России.
- П.р. № 37 Исторический путь кофе.
- П.р. № 38 Виды (дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты)
- П.р. № 39 Экзотические продукты питания разных кухонь мира
- П.р. № 40 Сервировка столов.
- П.р.№ 41 Составление личного финансового плана
- П.р.№42 Составление таблицы расчета депозита физического лица. Решение задачи по теме.
- П.р.№ 43 Расчет потребительского, ипотечного и автокредита.
- П.р.№ 44 Составление таблицы обмена денег (конвертации валют)
- П.р.№ 45 Кейс – «Страхование жизни». Решение задач по теме.
- П.р.№ 46 Кейс – «Куда вложить деньги»
- П.р.№ 47 Расчет трудового стажа. Расчет величины страховой пенсии. Прогнозирование будущей пенсии.

П.р.№ 48 Мошенничества с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды

3. Самостоятельной работы не предусмотрено.

4. Дифференцированный зачет

3.2. Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения. Основы проектной деятельности по профессии 43.01.01 официант, бармен

4.1. Типовые задания для итогового контроля успеваемости

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в виде защиты индивидуального проекта.

Оформление индивидуального проекта Индивидуальный проект должен быть надлежащим образом оформлен (таблица 1). Все листы проекта и приложения следуют переплести. Индивидуальный проект структурируется следующим образом:

1. Титульный лист (Приложение №1)
2. Содержание
3. Содержательная часть работы
4. Приложения

Таблица 1.1

Требования к оформлению индивидуального проекта

Требование	Содержание требования
1	2
Объем	не менее 15 страниц компьютерного текста
Оформление	текст печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4
Интервал	1,5
Шрифт	«Times New Roman»
Размер	14 п
Выравнивание	по ширине
Кавычки	«кавычки-елочки»
Параметры страницы	с левой стороны – 30 мм, с правой – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм.
Нумерация страниц	арабскими цифрами, сквозная, от титульного листа, при этом номер страницы на титульном листе не проставляют проставляется со второй страницы, порядковый номер страницы ставится внизу по середине строки
Введение, названия глав, заключение, список использованных информационных источников	с новой страницы заглавными буквами по центру жирным шрифтом, в конце точка не ставится
Оформление глав	1.ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СТРАНЕ
Оформление параграфов	1.2. ТРАДИЦИОННОЕ ХОЗЯЙСТВО
Расстояние между названием параграфа,	одна свободная строка

предыдущим и последующим текстом																																																
Список использованных информационных источников	не менее 10																																															
Параграф	не менее 3 страниц																																															
Иллюстрации	Структура реального потребления по видам продуктов питания в РФ в 2017 г. [%] <table><tr><td>Мясопродукты</td><td>24,8%</td></tr><tr><td>Алкогольные напитки</td><td>12,4%</td></tr><tr><td>Плодоовощная продукция</td><td>11,2%</td></tr><tr><td>Молоко и молочная продукция</td><td>8,1%</td></tr><tr><td>Кондитерские изделия</td><td>7,1%</td></tr><tr><td>Общественное питание</td><td>6,9%</td></tr><tr><td>Рыбопродукты</td><td>5,6%</td></tr><tr><td>Хлеб и хлебобулочные изделия</td><td>4,4%</td></tr><tr><td>Масло и жиры</td><td>4,4%</td></tr><tr><td>Сыр</td><td>13,4%</td></tr><tr><td>Прочие продукты</td><td>13,4%</td></tr></table>	Мясопродукты	24,8%	Алкогольные напитки	12,4%	Плодоовощная продукция	11,2%	Молоко и молочная продукция	8,1%	Кондитерские изделия	7,1%	Общественное питание	6,9%	Рыбопродукты	5,6%	Хлеб и хлебобулочные изделия	4,4%	Масло и жиры	4,4%	Сыр	13,4%	Прочие продукты	13,4%																									
Мясопродукты	24,8%																																															
Алкогольные напитки	12,4%																																															
Плодоовощная продукция	11,2%																																															
Молоко и молочная продукция	8,1%																																															
Кондитерские изделия	7,1%																																															
Общественное питание	6,9%																																															
Рыбопродукты	5,6%																																															
Хлеб и хлебобулочные изделия	4,4%																																															
Масло и жиры	4,4%																																															
Сыр	13,4%																																															
Прочие продукты	13,4%																																															
Рисунок 1. Анализ продуктовой потребительской корзины РФ																																																
Таблицы	Таблица 1.2 Потребление продуктов питания на душу населения, кг <table><tr><th rowspan="2">Продукты</th><th colspan="3">Потребление</th></tr><tr><th>медицинская норма</th><th>в передовых странах</th><th>в России</th></tr><tr><td>Хлеб и хлебобулочные изделия</td><td>120,5</td><td>101,0</td><td>110,0</td></tr><tr><td>Сахар</td><td>36,5</td><td>34,0</td><td>32,0</td></tr><tr><td>Масло растительное</td><td>13,1</td><td>18,8</td><td>5,8</td></tr><tr><td>Картофель</td><td>96,7</td><td>70,0</td><td>123,6</td></tr><tr><td>Овощи</td><td>140,3</td><td>120,0</td><td>65,0</td></tr><tr><td>Бахчевые культуры</td><td>24,0</td><td>24,0</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Фрукты и ягоды</td><td>80,3</td><td>110,0</td><td>25,0</td></tr><tr><td>Мясо и мясопродукты</td><td>70,1</td><td>114,0</td><td>52,0</td></tr><tr><td>Молоко и молокопродукты</td><td>359,5</td><td>350,0</td><td>275,0</td></tr><tr><td>Яйцо, шт.</td><td>243,0</td><td>250,0</td><td>215,0</td></tr></table>	Продукты	Потребление			медицинская норма	в передовых странах	в России	Хлеб и хлебобулочные изделия	120,5	101,0	110,0	Сахар	36,5	34,0	32,0	Масло растительное	13,1	18,8	5,8	Картофель	96,7	70,0	123,6	Овощи	140,3	120,0	65,0	Бахчевые культуры	24,0	24,0	4,0	Фрукты и ягоды	80,3	110,0	25,0	Мясо и мясопродукты	70,1	114,0	52,0	Молоко и молокопродукты	359,5	350,0	275,0	Яйцо, шт.	243,0	250,0	215,0
Продукты	Потребление																																															
	медицинская норма	в передовых странах	в России																																													
Хлеб и хлебобулочные изделия	120,5	101,0	110,0																																													
Сахар	36,5	34,0	32,0																																													
Масло растительное	13,1	18,8	5,8																																													
Картофель	96,7	70,0	123,6																																													
Овощи	140,3	120,0	65,0																																													
Бахчевые культуры	24,0	24,0	4,0																																													
Фрукты и ягоды	80,3	110,0	25,0																																													
Мясо и мясопродукты	70,1	114,0	52,0																																													
Молоко и молокопродукты	359,5	350,0	275,0																																													
Яйцо, шт.	243,0	250,0	215,0																																													
Подстрочные ссылки	Текст цитаты в тексте работы.[12,с.120]																																															
Сокращения	ГПК РФ, ГК РФ, СК РФ и т.д. НЕЛЬЗЯ разделять общепринятые сокращения (РФ, США и др.), отделять инициалы от фамилии, разделять составляющее одно число цифры, отделять символы процента, параграфа, номера, градусов от цифр																																															

Подготовка индивидуального проекта к защите

Закончив написание и оформление индивидуального проекта, его основные положения надо обсудить с преподавателем.

Подготовив индивидуальный проект к защите, обучающийся готовит выступление, наглядную информацию (схемы, таблицы, графики и другой иллюстративный материал) для использования во время защиты.

Процедура защиты индивидуальных проектов определяется руководителем проекта.

Для выступления основных положений индивидуального проекта, обоснования выводов и предложений отводится не более 15 минут. После выступления обучающийся отвечает на заданные вопросы по теме.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка по итогам защиты индивидуального проекта может быть засчитана в качестве промежуточной аттестации по дисциплине.

Подготовка презентации к защите индивидуального проекта к защите

Презентация индивидуального проекта представляет собой документ, отображающий графическую информацию, содержащуюся в проекте, достигнутые автором работы результаты и предложения по совершенствованию исследуемого предмета. Презентация индивидуального проекта содержит основные положения для защиты, графические материалы: диаграммы, рисунки, таблицы, карты, чертежи, схемы, алгоритмы и т.п., которые иллюстрируют предмет защиты проекта.

Для того чтобы лучше и полнее донести свои идеи до тех, кто будет рассматривать результаты исследовательской работы, надо подготовить текст выступления. Он должен быть кратким, и его лучше всего составить по такой схеме:

- 1) почему избрана эта тема;
- 2) какой была цель исследования;
- 3) какие ставились задачи;
- 4) какие гипотезы проверялись;
- 5) какие использовались методы и средства исследования;
- 6) каким был план исследования;
- 7) какие результаты были получены;
- 8) какие выводы сделаны по итогам исследования;
- 9) что можно исследовать в дальнейшем в этом направлении.

Презентация (электронная) для защиты индивидуального проекта служит для убедительности и наглядности материала, выносимого на защиту.

Основное содержание презентации:

1 слайд - титульный

Титульная страница необходима, чтобы представить аудитории автора и тему его работы. На данном слайде указывается следующая информация:

- полное название техникума;
- название цикловой комиссии;
- тема индивидуального проекта
- ФИО обучающегося
- ФИО преподавателя
- год выполнения работы

2 слайд - ВВЕДЕНИЕ

Должно содержать обязательные элементы индивидуального проекта:

Актуальность

Цели и задачи проекта

Объект проекта
Предмет проекта
Период проекта

3- 6 слайды (основная часть)- непосредственно раскрывается тема работы на основе собранного материала, дается краткий обзор объекта исследования, характеристика основных вопросов индивидуального проекта (таблицы, графики, рисунки, диаграммы).

7 слайд (ВЫВОДЫ)

-итоги проделанной работы
-основные результаты в виде нескольких пунктов
-обобщение результатов, формулировка предложений по их устранению или совершенствованию

Устный опрос.

1.Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации способы выделения отдельных частей текста).

2.Использование стандартных программ Microsoft Office или LibreOffice

3.Правила оформления титульного листа, содержания проекта.

4.Оформление библиографического списка.

5.Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.

6.Презентация проекта. Особенности работы в программе Power Point.

7.Требования к содержанию слайдов.

4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины Основы проектной деятельности

Дифференцированный зачет проводится в форме защиты лично разработанного проекта, его презентации. Для этого подготавливается письменный или электронный вариант презентации и представляется всем участникам дифференцированного зачета.

Защита проекта предполагает публичное выступление, где кратко и убедительно рассказывается о проблеме, теме, целях и задачах, плане, реализации проекта.

Критерии оценки защиты проекта:

При оценке ответа используется традиционная форма оценивания по пятибалльной шкале. Такой принцип оценивания подчеркивает значимость всех видов деятельности, которым обучен студент по дисциплине.

В критерии оценки уровня подготовки студента входят:

1. Постановка цели проекта
2. Планирование путей достижения цели проекта.
3. Глубина раскрытия теме.
4. Разнообразие источников информации, целесообразность их использования.
5. Анализ хода работы, выводы и перспективы.
6. Личная заинтересованность автора, творческий подход к работе.
7. Качество проектного продукта.
8. Качество проведения презентации.

Уровень подготовки оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка «отлично»(5 баллов) ставится, если студент определил цель, ясно сформулировал и четко обосновал, представил развернутый план из разнообразных источников, провел исчерпывающий анализ ситуаций, складывающихся в ходе работы,

сделал необходимые выводы, наметил перспективы работы, проявил творческий подход к работе, продемонстрировал собственное оригинальное отношение к теме проект, представил эстетичный, удобный в использовании, соответствующий заявленным целям проектный продукт. Во время выступления студент уложился в рамки регламента, владел культурой общения с аудиторией, вызвал большой интерес аудитории.

Оценка «хорошо» (4 балла) ставится, если студент определил цель, ясно сформулировал и обосновал в общих чертах, представил краткий план работы, раскрыл тему проекта, использовал информацию из ограниченного числа источников, провел обзор хода работы по достижению цели проекта, с проявил самостоятельность и заинтересованность в работе, применил элементы творчества, представил эстетичный, удобный в использовании, соответствующий заявленным целям проектный продукт. Во время выступления студент уложился в рамки регламента, владел культурой общения с аудиторией, не вызвал интереса аудитории.

Оценка «удовлетворительно» (3 балла) ставится, если студент определил цель, но не обосновал, представил план работы, не обеспечивающий достижения поставленной цели, раскрыл тему проекта фрагментарно, использовал информацию, которая не относится к теме проекта, ограничился кратким изложением хода и порядка работы, не проявил самостоятельности и заинтересованности в работе, представил не соответствующий требованиям качества проектный продукт. Во время выступления студент не уложился в рамки регламента, не владел культурой общения с аудиторией, не вызвал интереса аудитории.

Оценка «неудовлетворительно» (0 баллов) ставится, если студент не сформулировал цель, не представил план работы, раскрыл тему проекта фрагментарно, использовал информацию, которая не относится к теме проекта, ограничился кратким изложением хода и порядка работы, проявил продукт. Во время выступления студент не уложился в рамки регламента, не владел культурой общения с аудиторией, не вызвал интереса аудитории.

Оценки запланированных результатов по учебной дисциплине.

Результаты обучения	Критерии оценки
Знать: 1. основы методологии проектной и исследовательской деятельности; 2. структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы; 3. характерные признаки проектных и исследовательских работ; 4. этапы проектирования и научного исследования; 5. формы и методы проектирования, учебного и научного исследования; 6. требования, предъявляемые к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы.	– Демонстрирует понимание основных методологий проектной и исследовательской деятельности; – анализирует структуру проектной и исследовательской работы; – свободно определяет характерные признаки проектных и исследовательских работ; – демонстрирует понимание форм и методов проектирования, учебного и научного исследования; – ориентируется в требованиях, предъявляемых к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы.
Уметь: 1. формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать её актуальность; 2. составлять индивидуальный план	– Самостоятельно формулирует тему проектной и исследовательской работы; – самостоятельно составляет индивидуальный план проектной и исследовательской работы;

проектной и исследовательской работы; 3. выделять объект и предмет исследования; 4. определять цели и задачи проектной и исследовательской работы; 5. работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме; 6. выбирать и применять на практике методы исследовательской работы, адекватные задачам исследования; 7. оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы; 8. оформлять результаты проектной и исследовательской работы; 9. работать с различными информационными ресурсами; 10. разрабатывать и защищать проекты различных типологий; 11. оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу).	– самостоятельно выделяет объект и предмет исследования; – самостоятельно определяет цели и задачи проектной и исследовательской работы; – демонстрирует понимание работы с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитирует, оформляет библиографические ссылки, составляет библиографический список по проблеме.
---	--

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основные источники:

1. Индивидуальный проект. Шаг в профессию: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; 1-е издание. Половкова М.В., Носов А.В., Половкова Т.В. Акционерное общество "Издательство "Просвещение"- 2025г.

Дополнительные источники:

1. Кобякова И.А. основы исследовательской и проектной деятельности: учеб. Пособие/ И.А. Кобякова.- Ростов н/Д: Феникс, 2024. -156 с. Ил.- (среднее профессиональное образование)