

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

- 1. Проверочная работа интегративной составляющей программы**
- 2. Маршрутный лист экскурсии** (диагностика экскурсии (виртуальной) на производственное предприятие города, области)
- 3. Дивергентная карта**
- 4. Механизм диагностики экскурсии (виртуальной) на производственное предприятие города, области**

## ПЯТИБАЛЬНАЯ СИСТЕМА ОЦЕНКИ

**Ответ обучающегося оценивается по пятибальной шкале . Общая оценка выводится на основе оценок, полученных по каждому из заданий. При оценивании ответа следует руководствоваться следующими критериями:**

### **Отметка «5»**

Ответ полный и правильный на основании изученной теории и практики. Содержание ответа представляет собой связный рассказ или др., в котором используются все необходимые понятия по теме, раскрывается сущность описываемых явлений/процессов, ответ сопровождается правильной записью, в котором отсутствуют ошибки.

Материал изложен в определённой логической последовательности, с применением терминов.

Ответ самостоятельный.

### **Отметка «4»**

Материал изложен в определённой логической последовательности, при этом допущены две- три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя. Присутствуют все понятия, характеризующие тему, но при их раскрытии присутствовали не точности, которые свидетельствуют о недостаточном уровне овладения специальными умениями и навыками по дисциплине/МДК.

### **Отметка «3»**

В ответе допущена существенная ошибка или ответ не полный, несвязный. В ответе отсутствуют некоторые понятия, которые необходимы для раскрытия сущности явления или процесса. При решении допущены существенные ошибки, что привело к неверному результату. недостаточном уровне овладения отдельными знаниями и умениями.

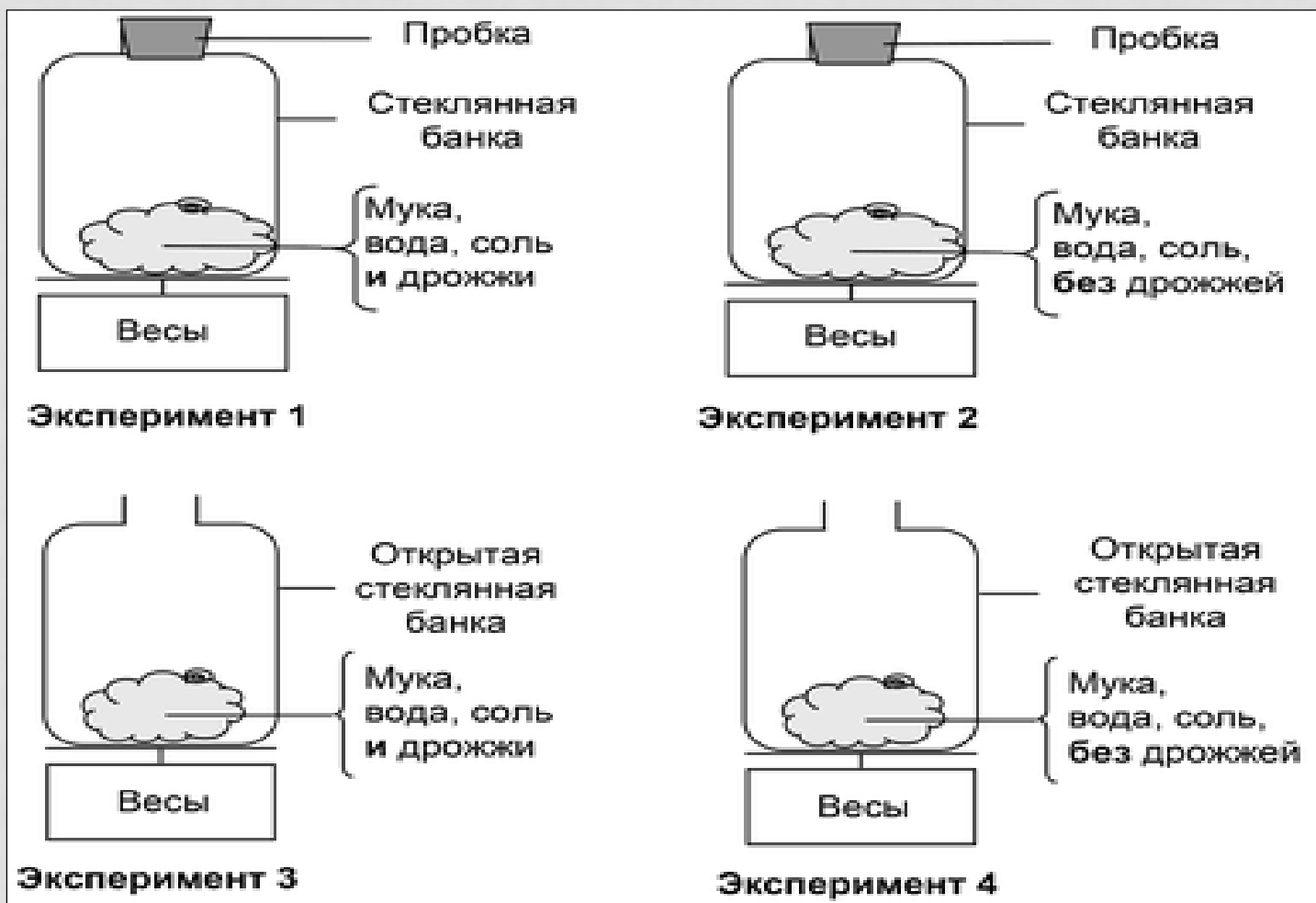
### **Отметка «2»**

При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала, или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя. Практически отсутствуют понятия, которые необходимы для раскрытия темы.

## Проверочная работа интегративной составляющей программы Тесто для хлеба.

При приготовлении теста для хлеба повар смешивает муку, воду, соль и дрожжи. После этого тесто помещают на несколько часов в какую-нибудь емкость, чтобы начался процесс брожения.

При брожении в тесте происходят химические процессы: дрожжи (одноклеточный гриб) преобразуют крахмал и сахар, содержащиеся в муке, в углекислый газ и спирт.



# ВОПРОСЫ К ЗАДАЧЕ

**A1.** В результате брожения тесто поднимается. Почему тесто поднимается?

- 1) Тесто поднимается, потому что в нем образуется спирт, который переходит в газообразное состояние.
- 2) Тесто поднимается, потому что в нем размножаются одноклеточные грибы.
- 3) Тесто поднимается, потому что в нем образуется углекислый газ.
- 4) Тесто поднимается, потому что при брожении вода превращается в пар.

**A3.** Дрожжи в тесте в результате химической реакции превращают крахмал и сахар, содержащиеся в муке, в углекислый газ и спирт. Откуда появляются атомы углерода, входящие в состав углекислого газа и спирта?

- А. Некоторые атомы углерода поступают из сахара.
- Б. Некоторые атомы углерода входят в состав соли.
- В. Некоторые атомы углерода поступают из воды.

- 1) А, Б и В.      2) А и В.      3) Б и В.      4) только А

- **B1.** Как известно, при выпечке хлеба в тесто добавляют сухие дрожжи – это смесь солей: гидрокарбоната аммония, карбоната аммония и карбоната аммония  $\text{NH}_4\text{NH}_2\text{COO}$ . Все эти соли при нагревании разлагаются и придают тесту желанную пористость. Проведите опыт и составьте уравнения химических реакций, происходящих при выпечке хлеба, замешанного на сухих дрожжах.
- **B2.** Напишите мини – пособие «Техника безопасности на домашней кухне».
- **B3.** Оцените целесообразность размещения предприятия по выпуску хлебобулочных изделий в г. Ишиме. Свой ответ обоснуйте, приведите не менее двух аргументов.
- **B4.** Составьте прогноз изменения географии хлебобулочного производства в Тюменской области при увеличении объема выпуска замороженного хлеба как продукта питания нового поколения.

# КОДИФИКАТОР ИНТЕГРАТИВНОЙ ПРОВЕРОЧНОЙ РАБОТЫ

№ задания	Количество баллов	Проверяемые интегративные умения
A1	1	Владение компетенциями: извлечение информации из текста, первичная обработка информации
A3	1	Владение компетенциями на материале курса ХИМИИ: извлечение информации из текста, первичная обработка информации

B1	3	Владение компетенциями на экспериментальном материале курса ХИМИИ и БИОЛОГИИ: извлечение информации из текста, первичная обработка информации
B2	3	Владение компетенциями на экспериментальном материале курса ФИЗИКИ: обработка практической информации на уровне составления памятки по технике безопасности.
B3	2	Владение компетенциями анализа и синтеза в курсе ГЕОГРАФИИ : представлять информацию в различных формах и видах.
B4	2	Владение компетенциями в курсе ГЕОГРАФИИ создавать собственную информацию и представлять ее в соответствии с учебными задачами.

## ЗАДАНИЯ А 4-А7 МОГУТ БЫТЬ ОЦЕНЕНЫ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ:

- **2 балла** – указана проблема (дан ответ на вопрос) и представлено обоснование. Обучающийся сделал вывод (присоединился к выводу) на основе полученной информации и привел несколько аргументов или данных для его подтверждения
- **1 балл** – указана проблема (дан ответ на вопрос)
- **0 баллов** – заданию решено неверно (ответ на вопрос неправильный).
- **Задания В1-В2 могут быть оценены следующим образом:**
- **3 балла** – обучающийся предложил стратегию достижения цели на основе анализа альтернативы, проанализировал результаты работы с точки зрения жизненных планов на будущее.
- **2 балла** – указана проблема (дан ответ на вопрос) и представлено обоснование. Обучающийся сделал вывод (присоединился к выводу) на основе полученной информации и привел несколько аргументов или данных для его подтверждения
- **1 балл** – указана проблема (дан ответ на вопрос)
- **0 баллов** – заданию решено неверно (ответ на вопрос неправильный).

# ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

<b>Количество набранных баллов</b>	<b>Уровень овладения компетенциями</b>	<b>Критерии оценки уровня сформированности компетенций</b>
<b>До 9 баллов</b>	<b>Базовый</b>	Обучающийся подтвердил понимание проблемы, сформулированной учителем
<b>10-13 баллов</b>	<b>Повышенный</b>	Обучающийся сформулировал проблему на основе детального анализа ситуации и привел анализ причин ее существования
<b>14-17 баллов</b>	<b>Высокий/продвину- тый</b>	Обучающийся указал некоторые последствия существования проблемы



# МЕХАНИЗМ ДИАГНОСТИКИ ЭКСКУРСИИ (ВИРТУАЛЬНОЙ) НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ГОРОДА, ОБЛАСТИ

**1). Уровень усвоения информации о предприятии города, области:**

- краткая история создания и развития предприятия;
- основные виды продукции;
- количество работающих, главные профессии;
- место расположения предприятия в городе, области;
- возможности изготавливаемого и внедряемого на практике продукта производства.

**2). Какие технологические процессы лежат в основе производства?  
(производственные, структурно-организационные, физические,  
химические, биологические, информационные и другие)**

**3). Перспективы развития для города, региона этого предприятия.**

**4). Возможности профессионального самоопределения на этом  
предприятии:**

-.....

-.....

# МАРШРУТНЫЙ ЛИСТ ЭКСКУРСИИ

1. Название предприятия, адрес, транспортная развязка
2. Продукция, выпускаемая предприятием
3. Технологические процессы, лежащие в основе производства
4. Отрасли применения продукции предприятия
  - Сельское хозяйство
  - Транспорт
  - Пищевая промышленность
  - Энергетика
  - Легкая промышленность
  - Тяжелая промышленность
  - В быту
  - .....
  - .....
5. Значение предприятия для развития региона
6. Профессии работников данного предприятия
7. Смежные специальности и предприятия
8. Предприятия где можно пройти практику по профессии
9. Вакантные специальности, имеющиеся на предприятии
10. Знание каких предметов необходимо для получения специальностей для данного производства
11. Что было интересно для тебя на этом предприятии?

## **Формы отчета:**

- Маршрутный лист
- Презентация
- Фотоотчет
- Видеоотчет
- Рисунки
- Текст
- Составь задачу по материалам экскурсии
- «Карта личных возможностей»
- «Профессиональное древо моей семьи»

# КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ИНТЕГРАТИВНОГО ЗАДАНИЯ

Уровни выполнения заданий	Сформированность ключевых компетентностей	Формы отчета	
Базовый – 1 балл	Имеет общее представление о деятельности предприятия	Представлен содержательный ответ на пункты 1-6 маршрутного листа	Представлен маршрутный лист
Повышенный – 2 балла	Интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности, приводит аргументы; осознает какой информацией он владеет и умеет получить недостающую информацию	Представлены ответы на пункты 1-6 плюс любые два ответа из пунктов 7-11	Представлен маршрутный лист, презентация или отчет в любой форме (2-6)
Высокий – 3 балла	Анализирует полученную информацию, оценивает субъективное значение результатов деятельности, проанализировал результаты работы с точки зрения жизненных планов на будущее	Выполнены пункты 1-6 плюс	Представлен маршрутный лист, отчет в форме 7-9

## Дивергентная карта



1. Газовые месторождения региона
2. Транспортировка топлива ТЭЦ
3. Экономические затраты
4. Блок-схема ТЭЦ
5. Принцип действия паровой турбины
6. Виды трансформаторов
7. КПД ТЭЦ

8. Влияние работы ТЭЦ на окружающую среду
9. Способы защиты от вредного влияния работы ТЭЦ
10. Реакции горения топлива, расчет количества теплоты
11. Технологические процессы
12. Требования к качеству топлива
13. Автоматизация и системы управления
14. Автоматизация технологических процессов

## Блок-схема



## ЗАПОЛНИ БЛОК-СХЕМУ, ИСПОЛЬЗУЯ ПРЕДЛОЖЕННЫЕ ВАРИАНТЫ СЛОВСОЧЕТАНИЙ

- Месторасположение ТЭЦ
- Где добывают метан?
- Как осуществляется подвоз (логистика)?
- Биологические аспекты влияния на здоровье человека и окружающую среду работы ТЭЦ.
- Экологические проблемы
- Автоматизация и система управления ТЭЦ
- Автоматизация технологических процессов
- Устройство ТЭЦ.
- Паровая турбина.
- Технологические процессы
- Генератор переменного тока.
- Трансформаторы.
- Мощность.
- КПД ТЭЦ
- Топливо (реакция горения, расчет  $Q_{\text{сгорания}}$ )
- Технологические процессы
- Требования к качеству топлива
- Способы очистки окружающей среды от продуктов горения

# СОЦИАЛЬНО-ЗНАЧИМАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Отрасль промышленности	Предприятия Тюменской области	Тематика социально-значимого проекта: Практическая значимость (продукт)
<p>Нефтегазовая отрасль (нефтедобыча, нефтегазохимия, производство оборудования для нефтегазовой отрасли)</p>	<p><b>ОАО «НК «Роснефть»</b> (Уватский р-н)- разработка нефтезапасов.  <b>ЗАО «Антипинский нефтеперерабатывающий завод»</b>  <b>DYAnrgetics (ФРГ)</b> (Нижнетавдинский р-н) – изготовление детонирующих шнуров, перфорационных кумулятивных зарядов.  <b>ООО «Тюменский завод нефтепромыслового оборудования»</b> (Бейкер Хьюз) (г. Тюмень) – производство нефтепогружного силового кабеля  <b>ОАО «Завод БКУ»</b> - производство буровых установок          Производство пропилена, дегидрирование пропана.  <b>ПАО «Сибур холдинг»</b>  <b>ООО «Тобольск-Полимер»</b>  <b>ООО «Тобольск-нефтехим»</b>  <b>ООО «Западно-Сибирский нефтехимический комбинат»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Нефтяной самовар</li> <li>– Центрифуга</li> <li>– Стендовые модели:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Буровой установки</li> <li>• Модель сжижения газа</li> <li>• Работы нефтяной скважины</li> <li>• Транспортировки нефти и газа</li> <li>• Различных насосов, используемых в нефтегазовой отрасли</li> </ul> </li> <li>– Использование катушки Тесла в нефтегазовой отрасли</li> </ul>

# СОЦИАЛЬНО-ЗНАЧИМАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

<p>Агропромышленный комплекс и пищевая промышленность (Сельское хозяйство, Переработка сельскохозяйственной продукции)</p>	<p><b>ООО УК «ДАМЕТЕ»</b> <b>ООО «Тюменские молочные фермы»</b> <b>ООО «УК «ARSIB holding group»</b> (г. Заводоуковск) – молочное направление. <b>ООО «Эвика-Агро»</b> (Исетский р-н) – молоко. <b>СПК «Таволжан»</b> (Сладковский р-н) <b>ЗАО «ФАТУМ»</b> (п. Боровской ) – молокозавод. <b>Молочный комбинат «Ялуторовский».</b> <b>ООО «Ясень Агро»</b> (Ярковский р-н) <b>ООО «Эко-Нива АПК Холдинг»</b> (Ярковский р-н)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Содержание коров</li><li>– Доильный корпус</li><li>– Система навозоудаления и его утилизация</li><li>– Изготовление моделей:<ul style="list-style-type: none"><li>• Сепаратора</li><li>• Маслобойки</li></ul></li><li>– Изучение процесса брожения и закваски молочных продуктов (Почему у сыра дырки?)</li><li>– Изучение процесса производства хлебопечения</li><li>– Принцип работы мельницы и системы разделения категорий помола зерна</li><li>– Система очистки питьевой воды</li></ul>
--	--	---