

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Научные основы организации на предприятиях общественного питания»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Экзамен	Комплект контролируемых материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Научные основы организации на предприятиях общественного питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Научные основы организации на предприятиях общественного питания» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

не выполнены или выполнены неверно.		
-------------------------------------	--	--

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.ФОМ к ОПК 1.1 и ОПК 1.3

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания
	ОПК-1.3 Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности

Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1	Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания
		ОПК-1.3	Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности

ОПК 1.1

ФОМ 1: Особенности современных технологий организаций предприятий общественного питания в различных регионах России.

ФОМ 2. Организация складской группы помещений на доготовочных предприятиях общественного питания с учетом современных требований безопасности и действующей НДТ.

ФОМ 3: Организация заготовочных цехов на предприятиях общественного питания с полным циклом производства с учетом современных требований безопасности и действующей НДТ.

ФОМ 4: Организация доготовочных цехов на предприятиях общественного питания с полным циклом производства с учетом современных требований безопасности и действующей НДТ.

ФОМ 5: Организация работы торгового зала с учетом современных требований безопасности и действующей НДТ. Привести пример на конкретном типе предприятия с посадочными местами.

ФОМ 6: Организация специализированных цехов на предприятиях общественного питания с полным циклом производства с учетом современных требований безопасности и действующей НДТ.

ФОМ 7: Организация работы фуд-кортов в торговых центрах. Технологические особенности поточности производства.

ОПК 1.3

ФОМ 1: Формирование стратегии пищевой безопасности на предприятиях общественного питания с учетом особенностей их производства и типа предприятия.

ФОМ 2: Анализ и оценка рисков производства.

ФОМ 3: Область распределения системы ХАССП в заготовочных цехах предприятий общественного питания. Привести примеры критических контрольных точек. Установить критические пределы и систему мониторинга каждой точки.

ФОМ 4: Область распределения системы ХАССП в специализированных цехах предприятий общественного питания. Привести примеры критических контрольных точек. Установить критические пределы и систему мониторинга каждой точки.

ФОМ 5: Особенности разработки системы мониторинга на предприятии общественного питания.

ФОМ 6: Составление программы предупредительных условий на предприятии общественного питания.

ФОМ 7: Обеспечение прослеживаемости пищевой продукции на территории РФ и внутри предприятий общественного питания.

Вариант 1

1. Область распределения системы ХАССП в складских помещениях предприятий общественного питания. Привести примеры критических контрольных точек. Установить критические пределы и систему мониторинга каждой точки.
2. Область распределения системы ХАССП в специализированных цехах предприятий общественного питания. Привести примеры критических контрольных точек. Установить критические пределы и систему мониторинга каждой точки.

Вариант 2

1. Область распределения системы ХАССП в заготовочных цехах предприятий общественного питания. Привести примеры критических контрольных точек. Установить критические пределы и систему мониторинга каждой точки.
2. Программа предварительных условий.

Вариант 3

1. Область распределения системы ХАССП в заготовочных цехах предприятий общественного питания. Привести примеры критических контрольных точек. Установить критические пределы и систему мониторинга каждой точки.
2. Составление и описание блок-схемы приготовления салата «Цезарь».

Вариант 4

1. Область распределения системы ХАССП в заготовочных цехах предприятий общественного питания. Привести примеры критических контрольных точек. Установить критические пределы и систему мониторинга каждой точки.
2. Составление и описание блок-схемы приготовления картофельного пюре.

Вариант 5

1. Область распределения системы ХАССП в специализированных цехах предприятий общественного питания. Привести примеры критических контрольных точек. Установить критические пределы и систему мониторинга каждой точки.
2. Составление и описание блок-схемы приготовления котлет.

Вариант 6

1. Составление и описание блок-схемы приготовления солянки.
2. Область распределения системы ХАССП в заготовочных цехах предприятий общественного питания. Привести примеры критических контрольных точек. Установить критические пределы и систему мониторинга каждой точки.

Вариант 7

1. Область распределения системы ХАССП в складских помещениях предприятий общественного питания. Привести примеры критических контрольных точек. Установить критические пределы и систему мониторинга каждой точки.
2. Составление и описание блок-схемы приготовления картофельного пюре.

Вариант 8

1. Область распределения системы ХАССП в доготовочных цехах предприятий общественного питания.
Привести примеры критических контрольных точек. Установить критические пределы и систему мониторинга каждой точки.
2. Программа предварительных условий.

Вариант 9

1. Область распределения системы ХАССП в специализированных цехах предприятий общественного питания.
Привести примеры критических контрольных точек. Установить критические пределы и систему мониторинга каждой точки.
2. Составление и описание блок-схемы приготовления салата «Весенний».

ВОПРОСЫ НА ЭКЗАМЕН

Билет № 1

для промежуточной аттестации по дисциплине
«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 2

для промежуточной аттестации по дисциплине

«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 3

для промежуточной аттестации по дисциплине

«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 4

для промежуточной аттестации по дисциплине

««Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 5
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»
Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.

2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 6
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»
Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.

2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 7
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»
Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.

2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 8
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»
Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 9

для промежуточной аттестации по дисциплине

«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 10

для промежуточной аттестации по дисциплине

«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 11

для промежуточной аттестации по дисциплине

«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 12

для промежуточной аттестации по дисциплине

«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.

2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 13

для промежуточной аттестации по дисциплине

«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.

2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 14

для промежуточной аттестации по дисциплине

«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.

2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 15

для промежуточной аттестации по дисциплине

«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 16

для промежуточной аттестации по дисциплине

«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 17

для промежуточной аттестации по дисциплине

«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 18

для промежуточной аттестации по дисциплине

«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»
Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 19
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»
Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП
Заведующий кафедрой ТПП

З.Р. Ходырева
М.П. Щетинин

Билет № 20
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»
Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

- 1.
- 2.

Составил доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.