ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-2: владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-27: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-28: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		

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

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	*Отлично*
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	*Хорошо*
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	*Удовлетворительно*
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	*Неудовлетворительно*

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Правила подачи блюд и закусок	ОПК-5
2	Показатели культуры обслуживания	ОПК-5
3	Подача напитков, специй и приправ	ОПК-5
4	Порядок приема заказов на обслуживание, подготовка к проведению и обслуживание торжеств	ПК-2
5	Форма одежды	ОПК-5
6	Классификация и правила подачи напитков	ОПК-5
7	Правила этикета	ОПК-5
8	Специальные формы организации питания	ОПК-5
9	Изучение потребительского спроса	ОПК-5
10	Продвижение ресторанных услуг	ОПК-5
11	Для чего предназначены специализированные цехи	ПК-27
12	Назовите основные типы предприятий общественного питания	ПК-28
13	Выполнить компоновку мясо-рыбного цеха, если в цехе организованы следующие рабочие места: - для оттаивания, промывания, разруба туш и обвалки мяса, разделки птицы; - для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы; - для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё; - для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы	ПК-27
14	Выполнить компоновку холодного цеха, если в цехе организованы следующие рабочие места: - для нарезки вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов; - для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд; - для приготовления заливных блюд; - для приготовления сладких блюд	ПК-28
15	Выполнить компоновку рабочих мест для приготовления вторых горячих блюд, гарниров, напитков, соусов	ПК-27
16	Предложите типовую компоновку рабочего места работника рыбного цеха по приготовлению полуфабриката «рыба, нарезанная на порции, панированная в сухарях»	ПК-27
17	Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы к следующим блюдам: - бифштекс с луком; - паштет из дичи; - суп-пюре из зеленого горошка; - семга с лимоном; - кофе-глясе; - салат витаминный; - фрукты	ОПК-5
18	Установить очередность подачи, подобрать посуду	ОПК-5

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	и приборы к следующим блюдам: - рыба заливная с лимоном; - ассорти мясное; - язык с хреном; - филе индейки с маринованными фруктами; - сыр; - рыба в тесте; - котлета из филе кур натуральная; - мороженое «Сюрприз»; - водка; - белое вино; - мадера; - шампанское	

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