

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Управление качеством предприятий общественного питания»**

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

| Код контролируемой компетенции                                                                                                                                                                                                                                   | Способ оценивания | Оценочное средство                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------|
| ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | Экзамен           | Комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов                                                                                                                                                         | Экзамен           | Комплект контролирующих материалов для экзамена |

*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 «Управление качеством предприятий общественного питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Управление качеством предприятий 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                       | <i>Отлично</i>               |
| Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы. | 50-74                        | <i>Хорошо</i>                |
| Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил                                                                                                                                                                 | 25-49                        | <i>Удовлетворительно</i>     |

|                                                                                                                                                                                                                                      |     |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------|
| детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.                                                                                                   |     |                     |
| 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    | Основные этапы процесса производства                                                                                                    | ПК-1                    |
| 2    | Планирование и управление качеством продукции общественного питания                                                                     | ПК-1                    |
| 3    | Что понимается под концепцией критической контрольной точки                                                                             | ПК-1                    |
| 4    | Основной вид контроля (объем (масса) проверяемой продукции, частота проведения контроля, стадии создания и существования продукции)     | ПК-1                    |
| 5    | Структура контрольных органов                                                                                                           | ПК-1                    |
| 6    | Схема контроля производства продукции                                                                                                   | ПК-1                    |
| 7    | Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (органолептические, физические и физико-химические методы)                  | ПК-24                   |
| 8    | Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (химические, биохимические методы)                                          | ПК-24                   |
| 9    | Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (микроскопические, бактериологические, санитарно-бактериологические методы) | ПК-24                   |
| 10   | Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (микологические, гельминтологические, серологические методы)                | ПК-24                   |
| 11   | Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (биологические, физиологические, статистические методы)                     | ПК-24                   |
| 12   | Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (микроскопические, бактериологические, санитарно-бактериологические методы) | ПК-24                   |
| 13   | Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (химические, биохимические методы)                                          | ПК-24                   |

| № пп | Вопрос/Задача                                                                                                           | Проверяемые компетенции |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 14   | Совершенствование систем управления качеством                                                                           | ПК-1                    |
| 15   | Методы управления качеством                                                                                             | ПК-1                    |
| 16   | Качество как объект управления                                                                                          | ПК-1                    |
| 17   | Структура контрольных органов                                                                                           | ПК-1                    |
| 18   | Совершенствование систем управления качеством                                                                           | ПК-1                    |
| 19   | Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки                                                           | ПК-1, ПК-24             |
| 20   | Функции кругового цикла управления. Жизненный цикл управления. Этапы формирования качества продукции («Петля качества») | ПК-1                    |
| 21   | Ведение технической документации                                                                                        | ПК-1, ПК-24             |

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