ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Оптимизация технологических процессов общественного питания»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-3: Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

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 «Оптимизация технологических процессов общественного питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Оптимизация технологических процессов общественного питания» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	*Зачтено*
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	*Не зачтено*

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

1.ФОМ к ПК-2.2 и ПК-3.2 Оптимизация технологических процессов общественного питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	ПК-2.2 Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

	продуктов
ПК-3 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.2 Предлагает способ проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2 и ПК-3 по результатам изучения дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания»

ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	ПК-2.2 Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.2 Предлагает способ проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания

ПК-2.2

ФОМ 1
Ситуация в отрасли общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Состояние современного ресторанного бизнеса в России.

ФОМ 2
Оптимизация организации производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ФОМ 3
Концепции предприятий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ФОМ 4
Нормирование труда в отрасли производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ФОМ 5
Технологические решения по исследованию рынка общественного питания. Изучение жизненного цикла предприятия общественного питания. SWOT-анализ работы предприятия.

ФОМ 6
Современные методы контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ФОМ 7
Технологические решения по оптимизации процессов производства продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ФОМ 8
Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ФОМ 9
Технологические решения для производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов, производит оптимизацию технологических процессов на оборудовании предприятия.

ПК-3.2

ФОМ 1
1. Бережливое производство. Исследование свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания. Система Кайдзен.

ФОМ 2
Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.

ФОМ 3
Способы оценки эффективности меню, оптимизация расходов, эффективность человеко-часа.

ФОМ 4
Оперативное планирование и регулирование производства полуфабрикатов и готовой продукции питания.

ФОМ 5
Бережливое производство. Исследование свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания. Система 5S.

ФОМ 6
Планирование и регулирование труда работников при производстве полуфабрикатов и готовой продукции питания.

ФОМ 7
Научная организация труда при производстве полуфабрикатов и готовой продукции питания.

ФОМ 8
Концепции предприятий общественного питания при производстве полуфабрикатов и готовой продукции питания.

ФОМ 9
Способ проведения исследования трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда при производстве полуфабрикатов и готовой продукции питания

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