

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Проектирование предприятий общественного питания»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Курсовой проект; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих 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 «Проектирование предприятий общественного питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Проектирование предприятий 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	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.		
--	--	--

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

1. Основные требования к проектированию горячего цехов, основанные на принципах обеспечения безопасности производства готовой продукции.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-5 по результатам изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

ОПК -5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК5.2: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания
---	---

ФОМ 1

Основные требования к проектированию мясного цеха, основанные на принципах обеспечения безопасности производства полуфабрикатов для цеха.

ФОМ 2

Привести расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений (по площади, занимаемой оборудованием, по нормативным данным) для организации работы предприятия питания.

ФОМ 3

Основные требования к проектированию птице-гольевого цеха, основанные на принципах обеспечения безопасности полуфабрикатов для цеха.

ФОМ 4

Привести расчет и подбор теплового оборудования (специализированное оборудование, пароварочное оборудование) для организации работы горячего цеха.

ФОМ 5

Основные требования к проектированию рыбного цеха, основанные на принципах обеспечения безопасности производства полуфабрикатов.

ФОМ 6

Привести технологический расчет и подбор теплового оборудования (пекарные, жарочные шкафы, конвектоматы и пароконвектоматы) для организации работы горячего цеха.

ФОС 7

Основные требования к проектированию кулинарного цеха, основанные на принципах обеспечения безопасности производства кулинарной продукции.

ФОМ 8

Привести технологический расчет и подбор теплового оборудования (сосисковарки, пельменеварки, плиты) для организации работы горячего цеха.

ФОМ 9

Основные требования к проектированию кондитерского цеха, основанные на принципах обеспечения безопасности производства кондитерских изделий.

ФОМ 10

Привести технологический расчет и подбор теплового оборудования (сковороды, фритюрницы) для организации работы горячего цеха.

2. Основные требования к проектированию кондитерского цеха, основанные на принципах обеспечения безопасности производства кондитерских изделий.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-5 по результатам изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

ОПК -5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК5.2: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания
---	---

ФОМ 1

Основные требования к проектированию мясного цеха, основанные на принципах обеспечения безопасности производства полуфабрикатов для цеха.

ФОМ 2

Привести расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений (по площади, занимаемой оборудованием, по нормативным данным) для организации работы предприятия питания.

ФОМ 3

Основные требования к проектированию птице-гольевого цеха, основанные на принципах обеспечения безопасности полуфабрикатов для цеха.

ФОМ 4

Привести расчет и подбор теплового оборудования (специализированное оборудование, пароварочное оборудование) для организации работы горячего цеха.

ФОМ 5

Основные требования к проектированию рыбного цеха, основанные на принципах обеспечения безопасности производства полуфабрикатов.

ФОМ 6

Привести технологический расчет и подбор теплового оборудования (пекарные, жарочные шкафы, конвектоматы и пароконвектоматы) для организации работы горячего цеха.

ФОС 7

Основные требования к проектированию кулинарного цеха, основанные на принципах обеспечения безопасности производства кулинарной продукции.

ФОМ 8

Привести технологический расчет и подбор теплового оборудования (сосисковарки, пельменеварки, плиты) для организации работы горячего цеха.

ФОМ 9

Основные требования к проектированию кондитерского цеха, основанные на принципах обеспечения безопасности производства кондитерских изделий.

ФОМ 10

Привести технологический расчет и подбор теплового оборудования (сковороды, фритюрницы) для организации работы горячего цеха.

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