

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология продукции общественного питания»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; 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 «Технология продукции общественного питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология продукции 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 незначительными 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 не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>
--	-----	----------------------------

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

1. Задача на составление технологических схем процесса изготовления блюда

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

1. Составьте технологическую схему процесса приготовления крокетов
2. Составьте технологическую схему процесса приготовления тельного
3. Составьте технологическую схему процесса приготовления кабачков фаршированных
4. Составьте технологическую схему процесса приготовления омлета фаршированного грибами
5. Составьте технологическую схему процесса приготовления сырников
6. Составьте технологическую схему процесса приготовления борща с капустой и картофелем
7. Составьте технологическую схему процесса приготовления желе
8. Составьте технологическую схему процесса приготовления киселя

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