

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

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 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. Фонд оценочных материалов для оценки достижения компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Компетенции и индикаторы их достижения

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

ФОМ 1: Особенности современных технологий организаций предприятий общественного питания в различных регионах России.

ФОМ 2. Организация складской группы помещений на доготовочных предприятиях общественного питания с учетом современных требований безопасности и действующей НДТ.

ФОМ 3: Организация заготовочных цехов на предприятиях общественного питания с полным циклом производства с учетом современных требований безопасности и действующей НДТ.

ФОМ 4: Организация доготовочных цехов на предприятиях общественного питания с полным циклом производства с учетом современных требований безопасности и действующей НДТ.

ФОМ 5: Организация работы торгового зала с учетом современных требований безопасности и действующей НДТ. Привести пример на конкретном типе предприятия с посадочными местами.

ФОМ 6: Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы к следующим блюдам:

- борщ из свежей капусты;
- рыба «Аппетитная»;
- кофе по-восточному;
- заливное из рыбы;
- шпроты;
- жульен из дичи;
- бифштекс со сложным гарниром;
- зеленый чай.

ФОМ 7: 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.

ФОМ 8: Предложите типовую компоновку рабочих мест работников мясного цеха по централизованному производству мелкокусковых и порционных полуфабрикатов.

ФОМ 9: Выполнить компоновку овощного цеха, если в цехе организованы следующие рабочие места:

- для очистки картофеля и корнеплодов, промывания и доочистки их;
- для обработки лука репчатого, хрена, чеснока;
- для обработки капусты свежей белокочанной, сезонных овощей;
- для нарезки овощей.

1. ФОМ 10: Показатели культуры обслуживания. Приведите примеры классических вариантов обслуживания и современные формы.

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