

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

**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 ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Индикаторы:

ОПК -5.2 Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

Задания:

1. Выполните компоновку овощного цеха, если в цехе организованы следующие рабочие места: - для очистки картофеля и корнеплодов, промывания и доочистки их; - для обработки лука репчатого, чеснока; - для обработки капусты свежей белокочанной, сезонных овощей; - для нарезки овощей;
2. Перечислите особенности и последовательность формирования производственной программы кондитерского цеха. Приведите порядок составления наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий;
3. Приведите структуру производства и условия рациональной её организации. Перечислите общие требования к организации рабочих мест. Укажите значение и порядок проведения аттестации рабочих мест;
4. Перечислите особенности организации обслуживания в привокзальных ресторанах, на железнодорожном транспорте, аэровокзалах, на борту самолета, водном транспорте, автодорогах;
5. Перечислите основные условия при заключения договоров на поставку оборудования, мебели, столовой посуды и инвентаря. Приведите пример оснащения кафе на 30 мест минимальным количеством единиц оборудования;
6. Опишите организацию проведения банкета с полным обслуживанием официантами;
7. Опишите организацию работы овощного цеха предприятия средней мощности;
8. Приведите состав функциональных групп помещений, требования, предъявляемые к планировке помещений предприятий общественного питания;
9. Опишите обслуживание участников съездов, форумов, олимпиад, фестивалей, концертов. Основные требования к обслуживанию проживающих в гостиницах;
10. Охарактеризуйте организацию технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделий из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе.

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

