

**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**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
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.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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. ФОМ 10 вопросов 7 семестр зачет*

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

Дисциплина: Технология продукции общественного питания  
Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-4.1 Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

Заочная форма обучения

7 семестр

1. Опишите этапы технологического цикла производства продукции общественного питания. Требования к приему сырья и пищевых продуктов.
2. Опишите требования к хранению и реализации готовой пищи.
3. Дайте характеристику основным понятиям в общественном питании.
4. Массообменные способы обработки. Химические биохимические, микробиологические способы обработки.
5. Опишите ограничения и запреты при производстве кулинарной продукции на ПОП.
6. Опишите требования к обработке сырья и производству продукции общественного питания (дефростация, производство п/ф и готовой продукции, в том числе поддержание фритюрных жиров).
7. Классификация продукции общественного питания.
8. Опишите построение и порядок пользования сборником рецептов. Какую информацию содержит? Характеристика вариантов рецептов, брутто, нетто.
9. Опишите технологический процесс при производстве полуфабрикатов из рубленого мяса.
10. Опишите построение и порядок пользования сборником рецептов. Взаимозаменяемость продуктов. Какими графами пользуются повара разных цехов?

Составил \_\_\_\_\_ А.В. Снегирева

Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ О.В. Кольтюгина

*2. ФОМ 10 вопросов 8 семестр экзамен*

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

Дисциплина: Технология продукции общественного питания

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-4.1 Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

Заочная форма обучения

8 семестр

1. Опишите технологический процесс при производстве компотов и киселей.
2. Опишите технологический процесс при производстве железированных сладких блюд (желе, муссы, самбуки).
3. Опишите технологический процесс при производстве горячих сладких блюд.
4. Классификация чая и описание технологического процесса при производстве чая, какао и шоколада.
5. Опишите технологический процесс при производстве кофе по-турецки, эспрессо, капучино, латте макиато.
6. Опишите технологический процесс при производстве кофе по-ирландски, мокко, гляссе, по-венски, по-варшавски.
7. Опишите технологический процесс при производстве сбитня, пунша, грога.
8. Опишите технологический процесс при производстве безалкогольных смешанных напитков (крюшоны, физы, коблеры, джулепы, флипы, эг-ноги).
9. Классификация и ассортимент закусок. Опишите технологический процесс при производстве бутербродов.
10. Опишите технологический процесс при производстве холодных закусок. Салаты и винегреты. Закуски из овощей и грибов.

Составил \_\_\_\_\_ А.В. Снегирева

Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ О.В. Кольтюгина

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