

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Оборудование предприятий 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>
ПК-2: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	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 «Оборудование предприятий общественного питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Оборудование предприятий 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 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 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 с ИДК-2.1**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-2.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания

**Индикатор ПК-2.1 - Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания**

**Задания:**

1. Подберите оборудование, на котором возможно выполнить взбивание крема. Опишите порядок работы на нем и его основной принцип действия.
2. Подберите оборудование, на котором возможно выполнить измельчение мяса. Опишите порядок работы на нем и его основной принцип действия.
3. Подберите оборудование, на котором возможно выполнить нарезку овощей. Опишите порядок работы на нем и его основной принцип действия.
4. Подберите оборудование, на котором возможно выполнить очистку картофеля. Опишите порядок работы на нем и его основной принцип действия.
5. Подберите оборудование, на котором возможно выполнить жарку продукта во фритюре. Опишите порядок работы на нем и его основной принцип действия.
6. Подберите оборудование, на котором возможно выполнить выпечку хлебобулочных изделий. Опишите порядок работы на нем и его основной принцип действия.
7. Подберите оборудование, на котором возможно выполнить варку продукта. Опишите порядок работы на нем и его основной принцип действия.

**2. ФОМ с ИДК - 2.2**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен рассчитывать производственные	ПК-2.2 Определяет технологическую

мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания в соответствии с заданными критериями
---	--

Индикатор ПК-2.2 - Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания в соответствии с заданными критериями

Задания:

1. Определите, на каком оборудовании эффективнее обжарить 20 кг картофеля во фритюре и, за какой промежуток времени это возможно сделать?
2. Определите, на каком оборудовании эффективнее измельчить 50 кг мяса и, за какой промежуток времени это возможно сделать?
3. Определите, на каком оборудовании эффективнее сформовать 60 котлет и, за какой промежуток времени это возможно сделать?
4. Определите, на каком оборудовании эффективнее вымыть 50 стаканов и, за какой промежуток времени это возможно сделать?
5. Определите, на каком оборудовании эффективнее сварить 90 л супа и, за какой промежуток времени это возможно сделать?
6. Определите, на каком оборудовании эффективнее нарезать соломкой 20 кг овощей и, за какой промежуток времени это возможно сделать?
7. Определите, на каком оборудовании эффективнее очистить 40 кг картофеля и, за какой промежуток времени это возможно сделать?

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