

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Управление качеством предприятий общественного питания»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Управление качеством предприятий общественного питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Управление качеством предприятий общественного питания» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.		
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Основные этапы процесса производства	ПК-1
2	Планирование и управление качеством продукции общественного питания	ПК-1
3	Что понимается под концепцией критической контрольной точки	ПК-1
4	Основной вид контроля (объем (масса) проверяемой продукции, частота проведения контроля, стадии создания и существования продукции)	ПК-1
5	Структура контрольных органов	ПК-1
6	Схема контроля производства продукции	ПК-1
7	Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (органолептические, физические и физико-химические методы)	ПК-24
8	Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (химические, биохимические методы)	ПК-24
9	Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (микроскопические, бактериологические, санитарно-бактериологические методы)	ПК-24
10	Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (микологические, гельминтологические, серологические методы)	ПК-24
11	Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (биологические, физиологические, статистические методы)	ПК-24
12	Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (микроскопические, бактериологические, санитарно-бактериологические методы)	ПК-24
13	Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (химические, биохимические методы)	ПК-24

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
14	Совершенствование систем управления качеством	ПК-1
15	Методы управления качеством	ПК-1
16	Качество как объект управления	ПК-1
17	Структура контрольных органов	ПК-1
18	Совершенствование систем управления качеством	ПК-1
19	Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки	ПК-1, ПК-24
20	Функции кругового цикла управления. Жизненный цикл управления. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»)	ПК-1
21	Ведение технической документации	ПК-1, ПК-24

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