

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология продукции общественного питания»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях 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 на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

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

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология продукции 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 детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
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	Классификация способов кулинарной обработки продуктов	ОПК-2
2	Супы: классификация, ассортимент, технология приготовления и требования к качеству	ПК-4
3	Соусы: классификация и ассортимент технология приготовления и требования к качеству	ПК-4
4	Ассортимент кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	ОПК-2
5	Изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	ОПК-2
6	Классификация и ассортимент продукции общественного питания	ОПК-2
7	Документы, действующие в сфере общественного питания	ПК-6
8	Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)	ОПК-2, ПК-4

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
9	Порядок разработки технико-технологических карт	ПК-4, ПК-6
10	Ассортимент блюд из яиц и творога. Технология приготовления блюд из яиц и творога	ОПК-2
11	Классификация и ассортимент, технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий	ОПК-2
12	Классификация и ассортимент, технология приготовления сладких блюд, напитков	ОПК-2
13	Классификация, производство и кулинарное использование полуфабрикатов из мяса	ОПК-2
14	Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов	ПК-4
15	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Кулинарное использование полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика	ОПК-2
16	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика	ПК-4
17	Технологическая характеристика рыбного и нерыбного водного сырья	ОПК-2
18	Производство полуфабрикатов из рыбы	ПК-4
19	Технология приготовления блюд из рыбы	ПК-4
20	Классификация и ассортимент холодных закусок. Технология бутербродов	ОПК-2
21	Технология приготовления холодных закусок. Салаты и винегреты. Закуски из овощей и грибов	ПК-4
22	Технология приготовления холодных закусок из рыбы и нерыбных морепродуктов	ПК-4
23	Технология приготовления холодных закусок из мяса, птицы, дичи, субпродуктов	ПК-4
24	Технология приготовления холодных закусок. Банкетные закуски	ПК-4

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