

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Перспективные направления технологии продукции общественного
питания»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; 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 «Перспективные направления технологии продукции общественного питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Перспективные направления технологии продукции 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 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.Продемонстрировать знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания

1. Разработать технологию блюд для спортивного питания с учетом отечественных и зарубежных достижений науки и техники
2. Разработать технологию безглютенового блюда с учетом отечественных и зарубежных достижений науки и техники
3. Разработать технологию блюд с использованием метода сферификации с учетом отечественных и зарубежных достижений науки и техники
4. Разработать технологию безлактозного блюда с учетом отечественных и зарубежных достижений науки и техники

2.Предложить варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.3 Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности

1. Провести анализ на основе принципов НАССР и разработать корректирующие мероприятия в кафе вегетарианской кухни
2. Провести анализ на основе принципов НАССР и разработать корректирующие мероприятия в диетическом кафе
3. Провести анализ на основе принципов НАССР и разработать корректирующие мероприятия в кафе спортивного питания
4. Провести анализ на основе принципов НАССР и разработать корректирующие мероприятия в сыроедческом кафе

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