Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

дисциплины Б1.В.10 «Технология продукции общественного питания»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины Б1.В.10 «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1		ПК-1.1 ПК-1.3	Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций, описание шкал оценивания	4
2			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	3
3			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	3

1 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине оценивается по 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.2 Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции (индикатора достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1	2	3	4	5	6
ПК-1 (ПК-1.1)	Знать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарные знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Неполные знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные и систематические знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
	Уметь разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслужива-	Фрагментарное умение разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации приня-	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслужива-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и	Успешное и систематическое умение разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслу-

	нию оборудования для реализации принятой технологии.	той технологии.	нию оборудования для реализации принятой технологии.	техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой технологии.	живанию оборудования для реализации принятой технологии.
ПК-1 (ПК-1.3)	Знать техническую и технологическую документацию ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства	Фрагментарные знания технической и технологической документации ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства	Неполные знания технической и технологической документации ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технической и технологической документации ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства	Сформированные и систематические знания технической и технологической документации ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства
	Уметь проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания	Фрагментарное умение проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания	В целом успешное, но не систематическое умение проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания	Успешное и систематическое умение проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания

1.3 Описание шкалы оценивания курсовой работы

Курсовая работа оценивается комиссией по результатам защиты 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В случае, если студент не выполнил или не сдал курсовую работу в установленные сроки, выставляется оценка «не аттестован».

1.4 Описание показателей и критериев оценивания курсовой работы

Каждый член комиссии оценивает курсовую работу каждого студента по следующим обобщенным критериям:

1) Владение компетенциями.

Оценивается сформированность компетенций дисциплины и соответствующие им знания, умения и навыки.

По данному обобщенному критерию выставляются оценки:

– «отлично» – студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг нетиповых задач дисциплины;

– «хорошо» – студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций;

– «удовлетворительно» – знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки;

– «неудовлетворительно» – студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены.

2) Качество выполненной работы.

Оценивается соответствие правил оформления пояснительной записки, графической част), иллюстрационного материала, библиографического списка и ссылок установленным стандартам; орфографическая и пунктуационная грамотность; применение оригинальных методов выполнения графической части (применены современные компьютерные технологии и др.).

По данному обобщенному критерию выставляются оценки:

– «отлично» – в случае, если оформление всех составляющих курсовой работы полностью соответствует установленным стандартам, задание на курсовую работу выполнено в полном объеме, присутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста курсовой работы не содержит существенных грамматических и стилистических ошибок;

– «хорошо» – в случае, если оформление всех составляющих курсовой работы преимущественно соответствует установленным стандартам, задание на курсовую работу выполнено в полном объеме, но имеются некоторые ошибки и погрешности, изложение текста курсовой работы содержит некоторые грамматические и стилистические ошибки;

– «удовлетворительно» – в случае, если имеются значительные отклонения от норм оформления, задание на курсовую работу выполнено в полном объеме, но с некоторыми отклонениями, графический материал недостаточно читаем, иллюстрационный материал оформлен небрежно, изложение текста курсовой работы содержит значительные грамматические и стилистические ошибки;

– «неудовлетворительно» – в случае, если нормы оформления грубо нарушены, задание на курсовую работу выполнено не в полном объеме, графический материал плохо чита-

ем, иллюстрационный материал отсутствует или имеет плохое оформление, изложение текста курсовой работы содержит большое количество значительных грамматических и стилистических ошибок, обнаружен плагиат или выявлена несамостоятельность выполнения.

3) Защита курсовой работы.

Оценивается качество представления комиссии курсовой работы студентом, правильность и полнота ответов на вопросы членов комиссии; готовность к дискуссии; контактность; умение мыслить и пользоваться полученными при изучении дисциплины знаниями, умениями и навыками, сформированными при реализации компетенций ФГОС.; полнота представления работы; знание предметной области; свободное владение материалом курсовой работы; эрудиция; использование междисциплинарных связей.

По данному обобщенному критерию выставляются оценки:

– «отлично» – в случае, если ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их высокая значимость, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом курсовой работы;

– «хорошо» – в случае, если ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками достаточно высокий, но сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом курсовой работы достаточно свободное;

– «удовлетворительно» – в случае, если ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, уровень владения знаниями, умениями и навыками удовлетворительный, если имеются заметные погрешности в структуре курсовой работы, владение материалом курсовой работы не вполне свободное, но достаточное;

– «неудовлетворительно» – в случае, если на большую часть вопросов и замечаний ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в теме ВКР, вызывающие сомнение в самостоятельном выполнении курсовой работы, плохое владение полученными знаниями, умениями и навыками, владение материалом курсовой работы плохое, обнаружена несамостоятельность выполнения курсовой работы.

1.5 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме зачета

Освоение дисциплины оценивается в форме дифференцированного зачета 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.6 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме дифференцированного зачета

Оценка	Критерии
1	**2**
Отлично	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины

1	2
Хорошо	ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций
Удовлетворительно	ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Задание на курсовою работу

Тема курсовой работы: «Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для (*вид предприятия*) на ….. посадочных мест».

Цель выполнения курсовой работы – овладение методами разработки производственной программы предприятий общественного питания, подбора и совершенствования технологии производства выбранного блюда, составления технико-технологических карт для своевременного обеспечения потребителей блюдами, расчета энергетической ценности блюд.

Курсовая работа включает расчетно-пояснительную записку с необходимыми расчетами объемом 30-35 страниц и графическую часть на двух листах формата А1.

Задание на курсовую работу выдается каждому студенту по индивидуальному варианту, определяемому преподавателем. Материалы, составляющие задание, представлены в пункте 4.2 рабочей программы дисциплины.

Примерные темы курсовых проектов

1. Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для молодежного кафе на 46 посадочных мест.
2. Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для студенческой столовой на 120 посадочных мест.
3. Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для кафе-бара на 75 мест.
4. Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для шашлычной на 15 посадочных мест.
5. Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для общедоступной столовой на 100 посадочных мест.
6. Разработка ассортимента и технологии производства кулинарной продукции для детского сада на 80 посадочных мест.

Пример задания.

Задание №1.

Разработка технологии производства вторых горячих блюд для кафе.

2.2 Примерные темы рефератов

1. Технологии и особенности приготовления плова (разных народностей).
2. Технологии и особенности приготовления первых блюд украинской кухни.
3. Технологии и особенности приготовления грузинских соусов.
4. Технологии и особенности приготовления блюд итальянской кухни.
5. Технологии и особенности приготовления заправочных супов.

2.3 Вопросы к дифференцированному зачету

№ вопроса	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Классификация продукции общественного питания, основные понятия.	ПК-1.1
2	Влияние свойств пищевых продуктов на технологические процессы их переработки.	ПК-1.1 ПК-1.3
3	Способы кулинарной обработки продуктов. Механическая кулинарная обработка, способы её совершенствования.	
4	Способы кулинарной обработки продуктов. Тепловая кулинарная обработка, способы её совершенствования.	
5	Технология приготовления заправочных супов.	ПК-1.1
6	Технологии приготовления костного, мясокостного бульонов.	
7	Ассортимент и технология приготовления супов-пюре.	
8	Технология приготовления прозрачных супов.	ПК-1.1 ПК-1.3
9	Технология приготовления молочных супов.	
10	Технология приготовления холодных супов.	
11	Технология приготовления сладких супов.	
12	Технология приготовления красного соуса.	
13	Технология приготовления белого соуса.	
14	Технологии приготовления сметанных соусов.	
15	Технология приготовления холодных соусов на растительном масле.	
16	Технология приготовления соусной пасты.	
17	Технология приготовления полуфабрикатов из картофеля.	
18	Полуфабрикаты, выпускаемые пищевой промышленностью.	ПК-1.1
19	Технология приготовления полуфабрикатов из овощей.	
20	Механическая кулинарная обработка из круп, бобовых и макаронных изделий.	
21	Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.	
22	Технология приготовления каш.	
23	Технология приготовления полуфабрикатов блюд из бобовых.	
24	Блюда из макаронных изделий.	
25	Технологическая характеристика мясного сырья.	
26	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса.	
27	Механическая кулинарная обработка субпродуктов.	
28	Яичные продукты. Требования к качеству сырья.	
29	Технология приготовления блюд из яиц.	
30	Творог. Требования к качеству творога.	
31	Технология приготовления холодных закусок. Обработка продуктов.	
32	Виды бутербродов, технология их приготовления.	

33	Салаты и винегреты, технологии их приготовления.	
34	Закуски их рыбы и рыбных продуктов, технологии их приготовления.	
35	Микроскопия продуктов растительного происхождения.	
36	Влияние факторов на изменение окраски продукта (свеклы).	
37	Технологи приготовления блюд из вареных овощей.	
38	Принципы расчета пищевой ценности блюд	
39	Принципы составления ТК	ПК-1.1 ПК-1.3
40	Принципы составления ТТК	

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.

3. Положение о курсовом проектировании СМК-П-02.01-02-17 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2017. – 8 с.

4. Рабочая программа дисциплины Б1.В.10 «Технология продукции общественного питания» / разраб. Т.Н. Толстоухова. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 23 с.