Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплины Б1.О.25 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины Б1.О.25 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2	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 образовательной программы	2
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
ОПК- 3 (ОПК-3.3)	знать основные законы инженерных наук направленные на повышение эффективности производства предприятий общественного питания	Фрагментарные знания основных законов инженерных наук направленных на повышение эффективности производства предприятий общественного питания /Отсутствие знаний	Неполные знания основных законов инженерных наук направленных на повышение эффективности производства предприятий общественного питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных законов инженерных наук направленных на повышение эффективности производства предприятий общественного питания	Сформированные и систематические знания основных законов инженерных наук направленных на повышение эффективности производства предприятий общественного питания
	уметь использовать основные законы инженерных наук направленные на повышение эффективности производства	Фрагментарное умение использовать основные законы инженерных наук направленные на повышение эффективности производства / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать основные законы инженерных наук направленные на повышение эффективности производства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать основные законы инженерных наук направленные на повышение эффективности производства	Успешное и систематическое умение использовать основные законы инженерных наук направленные на повышение эффективности производства

1	2	3	4	5	6
	владеть навыками принятия технических решений при организации производства продукции общественного питания	Фрагментарное владение навыками принятия технических решений при организации производства продукции общественного питания / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое владение навыками принятия технических решений при организации производства продукции общественного питания	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков принятия технических решений при организации производства продукции общественного питания	Успешное и систематическое применение навыков принятия технических решений при организации производства продукции общественного питания
ОПК-4 (ОПК-4.1, ОПК-4.2)	знать нормативную документацию и требования предъявляемые к организации производства на предприятиях общественного питания	Фрагментарные знания нормативной документации и требований предъявляемых к организации производства на предприятиях общественного питания / Отсутствие знаний	Неполные знания нормативной документации и требований предъявляемых к организации производства на предприятиях общественного питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации и требований предъявляемых к организации производства на предприятиях общественного питания	Сформированные и систематические знания нормативной документации и требований предъявляемых к организации производства на предприятиях общественного питания
	уметь применять нормативную и технологическую документацию для организации производства на предприятиях общественного питания	Фрагментарное умение применять нормативную и технологическую документацию для организации производства на предприятиях общественного питания / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять нормативную и технологическую документацию для организации производства на предприятиях общественного питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативную и технологическую документацию для организации производства на предприятиях общественного питания	Успешное и систематическое умение применять нормативную и технологическую документацию для организации производства на предприятиях общественного питания
	владеть навыками применения нормативной и технологической документации для организации производства на предприятиях общественного питания продуктов питания	Фрагментарное владение навыками применения нормативной и технологической документации для организации производства на предприятиях общественного питания продуктов питания / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое владение навыками применения нормативной и технологической документации для организации производства на предприятиях общественного питания продуктов питания	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками применения нормативной и технологической документации для организации производства на предприятиях общественного питания продуктов питания	Успешное и систематическое владение навыками применения нормативной и технологической документации для организации производства на предприятиях общественного питания продуктов питания

1.3 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме экзамена

Знания, умения, навыки обучающегося по дисциплине оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме экзамена

Оценка	Критерии
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
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 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Список экзаменационных вопросов

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Основные принципы организации предприятий общественного питания.	ОПК-4.2
2	Организация работы столовой при промышленном предприятии.	ОПК-4.2
3	Организация работы школьной базовой столовой.	ОПК-4.2
4	Классификационные признаки предприятий общественного питания.	ОПК-4.2
5	Основные правила работы заготовочных предприятий.	ОПК-4.2
6	Организация работы общедоступной столовой.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
7	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов (доготовочного).	ОПК-3.3; ОПК-4.2
8	Организация работы кулинарного цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
9	Какая нормативная и технологическая документация используется на предприятиях общественного питания .	ОПК-4.1; ОПК-4.2
10	Организация работы кондитерского цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
11	Организация работы горячего цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
12	Организация работы холодного цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
13	Договор на поставку. Основные положения договора. Базис – поставки, их виды. Централизованные и децентрализованные поставки.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
14	Современное оборудование, используемое на предприятиях общественного питания. Его эффективность.	ОПК-3.3
15	Оперативное планирование производства (меню, план-меню, наряд-заказ, плановое меню,).	ОПК-4.1; ОПК-4.2
16	Меню: назначение, принципы составления, виды.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
17	Классификация и характеристика баров.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
18	Виды и характеристика нормативной и технологической документации.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
19	Производственные помещения в предприятиях общественного питания: состав, предъявляемые требования.	ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
20	Особенности организации производства диетических блюд.	ОПК-3.3; ОПК-4.2

1	2	3
21	Методы изучения затрат рабочего времени и их характеристика.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
22	Особенности организации кафе детского.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
23	Классификация и характеристика кафе.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
24	Особенности функционирования предприятий быстрого обслуживания.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
25	Организация вспомогательного производства.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
26	Основные элементы мерчендайзинга в предприятиях общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
27	Основные принципы организации питания учащихся средне-специальных и высших учебных заведений.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
28	Организация работы специализированного овощного цеха.	ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
29	Требования, предъявляемые к производственному персоналу.	ОПК-4.2
30	Организация раздаточной в разных типах предприятий общественного питания.	ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
31	Производство кулинарной продукции промышленными способами.	ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
32	Структура и принципы размещения предприятий общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
33	Виды услуг, оказываемых предприятиями общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.2
34	Пропускная способность предприятия общественного питания: понятие, факторы, ее формирующие.	ОПК-3.3; ОПК-4.2
35	Классификация видов раздач в предприятиях общественного питания.	ОПК-3.3; ОПК-4.2

2.2 Образец экзаменационного билета

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль «Технология продуктов общественного питания»
Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»
Курс 5 семестр 10 Зачное обучение

Утверждено
на заседании кафедры
ТиСМ АПК

Протокол № 7
от 24.03.2025 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства.
2. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях общественного питания. Организация работы обслуживающего персонала кафе.
3. Классификация подъемно-транспортного оборудования складского хозяйства.

Зав. кафедрой _____ Экзаменатор _____ Назаров И.В.
(подпись) (подпись) (Ф.И.О.)

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. Рабочая программа дисциплины Б1.О.24 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания /разраб. И.В. Назаров – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2025. – 24 с.

3. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-02-23/ разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2023. – 8 с.

Лист переутверждения фонда оценочных средств дисциплины

Фонд оценочных средств одобрен на 20_____/20_____учебный год.

Протокол № ……заседания кафедры от «…….» …….…….20……. г.

Ведущий преподаватель…….

Зав. кафедрой……...……

Фонд оценочных средств одобрен на 20_____/20_____учебный год.

Протокол № ……заседания кафедры от «…….» …….…….20……. г.

Ведущий преподаватель…….

Зав. кафедрой……...……

Фонд оценочных средств одобрен на 20_____/20_____учебный год.

Протокол № ……заседания кафедры от «…….» …….…….20……. г.

Ведущий преподаватель…….

Зав. кафедрой……...……

Фонд оценочных средств одобрен на 20_____/20_____учебный год.

Протокол № ……заседания кафедры от «…….» …….…….20……. г.

Ведущий преподаватель…….

Зав. кафедрой……...……

Фонд оценочных средств одобрен на 20_____/20_____учебный год.

Протокол № ……заседания кафедры от «…….» …….…….20……. г.

Ведущий преподаватель…….

Зав. кафедрой……...……