

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б2.О.01(П)ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ  
ПРАКТИКА**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного питания**

**Квалификация выпускника магистр**

**1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.**

**Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</b>	<b>Процедура оценивания</b>
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	Знать:принципы и методы декомпозиции задач, действующие правовые нормы. Уметь:определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. Владеть:практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	устный опрос
	УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знать:принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений. Уметь:выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. Владеть:практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	устный опрос
	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Знать:показатели влияющие на качество и скорость выполнения проектов Уметь:решать конкретные задачи, поставленные в рамках разработки проекта Владеть:методическим аппаратом решения конкретных задач	устный опрос

		деятельности с учетом выделенного времени.	
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	<p>Знать: методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата; системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации</p> <p>Уметь: разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций в ходе решения лингвистической задачи; формулировать задачи для достижения поставленной перед командой цели; разрабатывать командную стратегию; на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности.</p> <p>Владеть: умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели; приемами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях.</p>	устный опрос

<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>	<p>Знать:методы социального взаимодействия. Уметь:применять принципы социального взаимодействия. Владеть:практическими навыками социального взаимодействия.</p>	устный опрос
	<p>УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>	<p>Знать:результаты (последствия) личных действий; последовательность шагов для достижения заданного результата. Уметь:предвидеть результаты (последствия) личных действий. планировать последовательность шагов для достижения заданного результата. Владеть:способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата.</p>	устный опрос
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.1 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p>Знать:важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. Уметь:понимать важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. Владеть:способностью планирования</p>	устный опрос

		перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.2 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Знать:способы реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. Уметь:реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. Владеть:способностью реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	устный опрос
	УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Знать:закономерности эффективного использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. Уметь:эффективного использовать время и другие ресурсы при решении поставленных задач, а также	

		относительно полученного результата. Владеть: способностью оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения	Знать: методику определения экономической эффективности применения технологических приемов производства продукции различного назначения Уметь: определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения Владеть: способностью определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения	устный опрос
	ОПК-1.2 Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения	Знать: современные технологии производства продукции различного назначения Уметь: обосновывать и реализовать современные технологии производства продукции различного назначения. Владеть: способностью обосновывать и реализовать современные технологии производства продукции различного назначения	устный опрос
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию,	ОПК-1.3 Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции	Знать: концепции предприятия при производстве продукции разного назначения	устный опрос

инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	предприятия при производстве продукции различного назначения	Уметь:определять и оценивать конкурентоспособность предприятия Владеть:технологией производства продукцией различного назначения	
ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-1 .1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знать:достижения техники и технологии в производстве продуктов питания Уметь:применять новейшие достижения в своей научно-исследовательской деятельности Владеть:методикой проведения научно-исследовательской деятельности	устный опрос

## 2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.**

**Таблица 2.1 - УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Дайте характеристику различным формам организации хозяйственной деятельности предприятий общественного питания</li> <li>2.Дайте определения предприятий общественного питания и при ведите перечень услуг, предоставляемых ими</li> <li>3.Перечислите основную нормативную и технологическую документацию, используемую на предприятиях общественного питания</li> <li>4.Охарактеризуйте для чего нужны технологические и технико-технологические карты</li> <li>5.Опишите какие разделы должны входить в состав технико-технологической карты</li> <li>6.В чём заключается сущность оперативного</li> </ol>

	<p>планирования</p> <p>7.Как осуществляется расчёт сырья и продуктов на предприятиях общественного питания</p> <p>8.Как осуществляется оперативное планирование на заготовочном производстве</p> <p>9.Охарактеризуйте оперативное планирование на доготовочных предприятиях</p> <p>10.Из каких элементов состоит оперативное планирование на производстве. Охарактеризуйте их.</p> <p>11.Назовите факторы, влияющие на улучшение условий труда.</p> <p>12.Охарактеризуйте требования предъявляемые к производственному персоналу</p> <p>13.Дайте определение подготовительно-заключительного, основного, вспомогательного времени, времени обслуживания.</p> <p>14.Каково назначение заготовочных цехов</p> <p>15.Как организуют рабочие места по обработке лука, чеснока, хрена в овощном цехе</p> <p>16.Опишите организацию рабочего места обвальщика</p> <p>17.Как организуется технологический процесс приготовления рубленых мясных полуфабрикатов</p> <p>18.Укажите назначение доготовочных цехов и ассортимент вырабатываемой ими продукции.</p> <p>19.Назовите технологические процессы, осуществляемые в горячем и холодном цехах.</p> <p>20.Охарактеризуйте организацию рабочих мест по приготовлению различных видов продукции в холодном цехе.</p>
<p>УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>21.Опишите как производится обработка яиц в кондитерском цехе</p> <p>22.Какие виды теста изготавливают в кондитерском цехе. Назовите особенности их приготовления</p> <p>23.Какие особенности учитываются при организации холодного цеха</p> <p>24.Каким образом достигается сохранение качества приготовленных супов в горячем цехе ресторана</p> <p>25.Перечислите какие блюда и гарниры запрещается оставлять на следующий день, дайте пояснение почему.</p> <p>26.Приведите классификацию кондитерских цехов и их ассортимент</p> <p>27.Расскажите о назначении и перечислите ассортимент овощного цеха.</p> <p>28.Назовите технологические процессы, осуществляемые в горячем и холодном цехах</p> <p>29.Охарактеризуйте как производят приемку товаров и какие документы для этого необходимы</p> <p>30.Опишите обязанности санитарной службы предприятий общественного питания</p> <p>31.Какие требования предъявляют к измерительным приборам на предприятиях общественного питания</p> <p>32.Какие факторы учитывают при размещении</p>



	<p>предприятия общественного питания</p> <p>33. В чем заключается отличия заготовочной фабрики от комбината полуфабрикатов</p> <p>34. Опишите из какие операций состоит технологический процесс обработки овощей</p> <p>35. Охарактеризуйте для чего необходима сульфитация картофеля</p> <p>36. Опишите в какой последовательности производят обработку мяса, птицы, рыбы</p> <p>37. Как организуются рабочие места в птицегольевом и рыбном цехах</p> <p>38. Опишите организацию процесса размораживания птицы</p> <p>39. Опишите как организуется работа поваров в суповом и соусном отделении горячего цеха</p> <p>40. Опишите из каких операций состоит технологический процесс изготовления кондитерских изделий</p>
<p>УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p>41. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании</p> <p>42. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему</p> <p>43. Опишите как обрабатываются в цехе репчатый лук, капуста, зелень и другие овощи</p> <p>44. Дайте характеристику организации технологического процесса обработки мяса в крупных заготовочных предприятиях</p> <p>45. Дайте характеристику из каких операций состоит технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом</p> <p>46. Опишите как организуется рабочее место для приготовления порционных и мелко кусковых полуфабрикатов</p> <p>47. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение</p> <p>48. Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания</p> <p>49. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания</p> <p>50. Назовите последовательно складские операции</p> <p>51. В чем сущность оперативного планирования на предприятиях с полным производственным циклом</p> <p>52. Как ведется оперативный контроль за работой производства</p> <p>53. Из каких стадий состоит технологический процесс приготовления супов</p> <p>54. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания</p> <p>55. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании</p>

	<p>56.Опишите какие требования предъявляются к микроклимату горячего цеха</p> <p>57.Какие правила должны соблюдаться в случае вынужденного хранения оставшейся пищи</p> <p>58.Опишите как организовать рабочее место повара, приготавливающего отварные, припущенные, тушеные блюда</p> <p>59.Опишите как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха</p> <p>60.Охарактеризуйте сроки и условия хранения кондитерских изделий</p>
--	---

**Таблица 2.2 - УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
<p>УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Охарактеризуйте назначение экспедиции и организация работы в ней</li> <li>2.Что означает решение психофизиологической задачи организации труда</li> <li>3.Что означает кооперация труда в общественном питании</li> <li>4.Охарактеризуйте формы влияния, которые используются в команде.</li> <li>5.Какие мероприятия следует провести для выполнения задачи по созданию новой команды, дайте им характеристику</li> <li>6. Дайте характеристику социально-психологическим методам обеспечения эффективности переговорного процесса</li> <li>7.Напишите принципы и виды планирования работы команды</li> <li>8.Напишите способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами команды</li> <li>9.Охарактеризуйте основные подходы к формированию команды: целеполагающий, межличностный, ролевой и проблемно-ориентированный</li> <li>10.Дайте характеристику сплоченности коллектива и уровни его развития</li> <li>11.Дайте характеристику социально-психологической структуры группы</li> <li>12.Охарактеризуйте профессионально-квалификационные характеристики группы.</li> <li>13.Опишите особенности управления командой.</li> <li>14.Что означает понятие «руководство по качеству»</li> <li>15.Кто осуществляет внешний контроль за работой предприятия</li> <li>16.Перечислите основные принципы, каким характеристикам должна отвечать система качества</li> <li>17.Дайте определение рациональной организации труда</li> </ol>

	<p>18.Какое значение имеет рациональная организация труда в общественном питании</p> <p>19.Какие основные задачи должна решить рациональная организация труда</p> <p>20.Что означает решение социальной задачи организации труда</p>
<p>УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>	<p>21.Опишите в чем специфика обмена информацией в коммуникативном процессе</p> <p>22.Перечислите и охарактеризуйте средства коммуникации</p> <p>23.Дайте характеристику социальный контроль как основа социального взаимодействия.</p> <p>24.Перечислите какие группы закономерности выделяют в организации производства</p> <p>25.Сформулируйте правила подготовки и ведения делового общения</p> <p>26.Опишите основные проблемы становления этики деловых отношений</p> <p>27.Какие методы используют для решения организационно-экономических задач</p> <p>28.Опишите, что подразумевает собой организация производства</p> <p>29.Опишите алгоритм разрешения конфликтов в коллективе</p> <p>30.Охарактеризуйте отличие деловых коммуникаций от повседневных</p> <p>31.Перечислите и дайте характеристику формам социального взаимодействия</p> <p>32.Опишите организационно-управленческие причины конфликтов</p> <p>33.Модели и стили поведения личности в конфликтном взаимодействии, дайте им характеристику</p> <p>34.Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликте</p> <p>35.Дайте характеристику и перечень, что относят к социально-коммуникативным навыкам</p> <p>36.Охарактеризуйте методы формирования социальных навыков</p> <p>37.Дайте определение понятия "Социализация"</p> <p>38.Что такое общение опишите структуру общения</p> <p>39.Приведите примеры социального взаимодействия</p> <p>40.Что значит общение основа социального взаимодействия</p>
<p>УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>	<p>41.Напишите организацию работы в мясном цехе.</p> <p>42.Напишите организацию работы овощного цеха</p> <p>43.Напишите организацию работы горячего цеха</p> <p>44.Напишите организацию работы холодного цеха</p> <p>45.Напишите организацию работы моечных отделений</p> <p>46.Напишите организацию работы цеха по производству кондитерских изделий</p> <p>47.Опишите порядок контроля качества выпускаемой продукции на предприятиях питания</p>

	<p>48.Напишите организацию работы раздаточного отделения</p> <p>49.Напишите организацию работы складского хозяйства</p> <p>50.Приведите перечень функций менеджера по производству</p> <p>51.Навыки и способности менеджера эффективно управлять</p> <p>52.Дайте характеристику, что такое время подготовительно-заключительной работы</p> <p>53.Дайте определение понятия "Фотохронометраж"</p> <p>54.Перечислите и охарактеризуйте основные принципы товародвижения</p> <p>55.В чем заключается порядок отпуска продуктов на производство</p> <p>56. Какие мероприятия, применяемые на предприятиях питания, позволяют сократить расходы по таре</p> <p>57. В чем заключается организация товарооборота</p> <p>58.Укажите особенности составления меню диетического, детского, спортивного питания.</p> <p>59.В чем заключается взаимосвязь групп помещений и что она должна обеспечивать на предприятии питания</p> <p>60.На каких принципах основывается бракераж готовой продукции</p>
--	---

**Таблица 2.3 - УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
<p>УК-6.1 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p>1.В чём заключается сущность оперативного планирования</p> <p>2.Что такое производственная программа. Как она составляется</p> <p>3. Как осуществляется оперативное планирование на заготовочном производств</p> <p>4.Охарактеризуйте оперативное планирование на доготовочных предприятиях</p> <p>5.Из каких элементов состоит оперативное планирование на производстве. Охарактеризуйте их.</p> <p>6.Перечислите основные графики выхода на работу</p> <p>7.Что такое нормирование на предприятиях общественного питания. Его сущность и задачи.</p> <p>8.Дайте определение нормам времени, выработки, управляемости</p> <p>9.Какие требования предъявляются к организации снабжения на предприятиях общественного питания</p> <p>10.Какими нормами пользуются для определения необходимых количеств материальных средств на предприятиях общественного питания</p> <p>11.Какие требования предъявляют к измерительным приборам на предприятиях общественного питания</p>

	<p>12. В чем заключаются особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики</p> <p>13. Укажите номенклатуру услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания</p> <p>14. Какие требования предприятия к организации ресторанов</p> <p>15. Назовите специализированные предприятия быстрого обслуживания, требования к их организации</p> <p>16. Какова роль оптовой торговли в системе товароснабжения</p> <p>17. Как формируются источники продовольственного и материально-технического снабжения</p> <p>18. В чем заключается порядок договорных отношений между предприятием общественного питания и поставщиками</p> <p>19. Какие требования и принципы заложены в основу материально-технического снабжения предприятия питания.</p> <p>20. Какие виды снабжения характерны для предприятий общественного питания</p>
<p>УК-6.2 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p>21. Какие режимы, условия и способы хранения существуют применительно к продуктам питания</p> <p>22. В чем заключается порядок отпуска продуктов на производство</p> <p>23. Какие мероприятия, применяемые на предприятиях питания, позволяют сократить расходы по таре</p> <p>24. В чем заключается оперативное планирование на предприятиях питания с полным циклом производства</p> <p>25. Каков порядок и принцип расчета количества сырья и продуктов при составлении заданий работниками на различных производственных участках</p> <p>26. Кто и на каких принципах осуществляет контроль за работой производства</p> <p>27. Какие полуфабрикаты выпускаются в овощных цехах заготовочных предприятий и на предприятиях с полным циклом производства</p> <p>28. На каких принципах осуществляется организация работы мясо-рыбных цехов предприятий питания с полным производственным циклом</p> <p>29. Какие производственные помещения относят к вспомогательным. В чем особенности организации их работы.</p> <p>30. Раскройте общие требования, предъявляемые к элементам линии раздачи</p> <p>31. В чем заключаются основные критерии создания системы организации контроля качества выпускаемой продукции</p> <p>32. В зависимости от каких признаков и видов оказываемых услуг подразделяют бары</p> <p>33. Перечислите обязанности заведующего производством ресторана</p>

	<p>34.Напишите за какие участки работы коллектива торгового зала отвечает мертодель</p> <p>35.Что входит в понятие "уровень профессиональной подготовки официанта"</p> <p>36.Охарактеризуйте, что должен знать бармен как специалист-профессионал в своей области</p> <p>37.Какие требования предъявляются к работникам мясного цеха при эксплуатации оборудования</p> <p>38.Охарактеризуйте в чем суть профессии бариста, и как он выполняет свои обязанности по обслуживанию потребителей</p> <p>39.Перечислите функции и назначение экспедиции</p> <p>40.В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию, как проводится инструктаж обслуживающего персонала</p>
<p>УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>	<p>41.Перечислите основные элементы технологии обслуживания в ресторане</p> <p>42.Сформулируйте основные принципы составления меню</p> <p>43.Охарактеризуйте особенности составления диетического меню</p> <p>44.Укажите, с учетом каких факторов составляется график работы персонала, занятого обслуживанием банкетов</p> <p>45.В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию</p> <p>46.Что означает «адаптировать производственный процесс» с точки зрения фактора времени. Какие параметры могут считаться определяющими.Приведите примеры.</p> <p>47.Обоснуйте суть понятия «фактора времени как невосполнимого ресурса». Какие свойства временного ресурса это раскрывают.</p> <p>48.Опишите каким образом осознание «фактора времени как невосполнимого ресурса» может обеспечить эффективность использования рабочего времени в деятельности человека, руководителя, работника</p> <p>49.Обоснуйте необходимость тайм-менеджмента как науки управления временем, которая предлагает разнообразные техники и приемы, позволяющие распределять его более рационально и с большей вероятностью достигать поставленных целей</p> <p>50.Охарактеризуйте как влияет на эффективность тайм-менеджмента неумение правильно разграничить функции между подчиненными</p> <p>51.В чем состоят особенности принципа формирования образа результата в конкретные цели и задачи при использовании фактора времени</p> <p>52.Опишите каким образом связаны корпоративная культура и тайм-менеджмент современной организации</p> <p>53.Какие факторы и условия стимулируют или ограничивают работоспособность и, как следствие,</p>

	<p>снижение эффективности использования рабочего времени. Приведите примеры</p> <p>54. Дайте характеристику по каким параметрам целесообразно вести учет рабочего времени</p> <p>55. В чем состоит роль делегирования в рационализации использования рабочего времени руководителя. Обоснуйте свой ответ примерами</p> <p>56. Посредством каких инструментов тайм-менеджмента обеспечивается эффективное «взаимодействие сотрудников»</p> <p>57. Что понимается в управлении под систематизированной совокупностью шагов, действий, которые необходимо предпринять, чтобы решить определенную задачу</p> <p>58. Опишите в каких ситуациях тайм-менеджмент может рассматриваться как последовательность: разработка, создание, максимально эффективное управление и контроль за временем</p> <p>59. Объясните необходимость делегирования полномочий для повышения оперативности принятия решений. Приведите примеры с положительными и отрицательными проявлениями</p> <p>60. Укажите основные преимущества автоматизации предприятий питания.</p>
--	--

**Таблица 2.4 - ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
<p>ОПК-1.1 Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения</p>	<p>1. Назовите основные показатели оценки финансового состояния предприятия</p> <p>2. Что такое экономический эффект и экономическая эффективность</p> <p>3. Какие функции выполняет прибыль предприятия</p> <p>4. Какие факторы влияют на величину себестоимости продукции</p> <p>5. Дайте определение понятия "Издержки производства"</p> <p>6. Дайте определение понятия "Конкурентоспособность"</p> <p>7. Дайте характеристику, что отражает эффективность производства</p> <p>8. Чем характеризуется эффективность производства отдельных видов продукции</p> <p>9. Какова экономическая эффективность соотношение затрат и результатов</p> <p>10. Назовите основные направления повышения эффективности использования оборотных средств</p> <p>11. Дайте определение понятия "Себестоимость"</p> <p>12. Охарактеризуйте структуру себестоимости</p>

	<p>13.Перечислите какие функции выполняет себестоимость</p> <p>14.Назовите основные пути увеличения прибыли на предприятии</p> <p>15.Дайте определение, что такое рентабельность</p> <p>16.Дайте характеристику, чем отличается валовая и чистая прибыль</p> <p>17.Опишите методику анализа экономической эффективности использования материально-технической базы общественного питания</p> <p>18.Напишите пути повышения эффективности использования материально-технической базы общественного питания</p> <p>19.Виды ограничений в деятельности организации общественного питания и их учет в планировании эффективности</p> <p>20.Охарактеризуйте, что входит в состав основного капитала предприятия</p>
<p>ОПК-1.2 Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения</p>	<p>21.Напишите современные технологии производства молочных продуктов для различного назначения</p> <p>22.Технология приготовления закусок для лечебного питания</p> <p>23.Особенности технологии блюд из рыбы для специализированного питания</p> <p>24.Особенности приготовления холодных блюд для детского питания</p> <p>25.Особенности приготовления супов для лечебного питания</p> <p>26.Технология приготовления заквасок для детского питания</p> <p>27.Напишите особенности технологии приготовления молочных каш для детского питания</p> <p>28.Назовите способы варки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания</p> <p>29.Назовите способы жарки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания</p> <p>30.Опишите как влияет кулинарная обработка картофеля, овощей и плодов на сохранность в них различных витаминов. Какие технологические приемы применяют для сохранения витаминов.</p> <p>31.Охарактеризуйте как изменяется пищевая ценность крупы и бобовых при кулинарной обработке</p> <p>32.Технология производства рыбных полуфабрикатов для специализированного питания</p> <p>33.Технология производства рыбных полуфабрикатов для профилактического питания</p> <p>34.Напишите как осуществляется расчёт сырья и продуктов на предприятиях общественного питания</p> <p>35.Каким образом достигается сохранение качества приготовленных супов в горячем цехе ресторана</p> <p>36.Какие блюда и гарниры запрещается реализовывать на следующий день</p>



	<p>37. Укажите сроки хранения готовых кондитерских изделий и время их реализации</p> <p>38. Укажите сроки хранения готовых рыбных и время их реализации</p> <p>39. Укажите сроки хранения готовых творожных изделий и время их реализации</p> <p>40. Укажите сроки хранения различных соусов и время их реализации</p>
<p>ОПК-1.3 Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции разного назначения</p>	<p>41. Дайте характеристику основам и нормам производства продуктов для детского питания</p> <p>42. Дайте характеристику основам и нормам производства продуктов для школьного питания</p> <p>43. Дайте характеристику основам и нормам производства продуктов для профилактического питания</p> <p>44. Дайте характеристику основам и нормам производства продуктов для специализированного питания</p> <p>45. Дайте характеристику основам и нормам производства продуктов для лечебного питания</p> <p>46. Дайте характеристику основам и нормам производства продуктов с заданной пищевой ценностью</p> <p>47. Раскройте экономическое содержание понятия «конкурентоспособность товара»</p> <p>48. Сформулируйте основные принципы оценки конкурентоспособности товара</p> <p>49. Перечислите основные факторы и критерии конкурентоспособности товаров.</p> <p>50. Охарактеризуйте систему факторов, влияющих на конкурентоспособность предприятия</p> <p>51. Раскройте экономическое содержание понятия «конкурентоспособность предприятия»</p> <p>52. Сформулируйте основные принципы оценки конкурентоспособности предприятия.</p> <p>53. В чем заключается сущность конкурентного потенциала предприятия</p> <p>54. Напишите требования к качеству рыб для приготовления сложных блюд</p> <p>55. Опишите методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>56. Напишите технологии приготовления начинок для фарширования мяса и домашней птицы</p> <p>57. Напишите и охарактеризуйте способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>58. Напишите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса</p> <p>59. Напишите правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок</p> <p>60. Напишите технологии приготовления сложных хлебобулочных полуфабрикатов</p>

**Таблица 2.5 - ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
<p>ПК-1 .1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Напишите актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов</li> <li>2.Технология приготовления сложных горячих десертов на примере овощных кексов</li> <li>3.Технология приготовления сложных горячих десертов на примере суфле</li> <li>4. Технология приготовления сложных горячих десертов на примере пудингов</li> <li>5.Технология приготовления сложных холодных десертов на примере ягодных салатов</li> <li>6.Технология приготовления сложных холодных десертов на примере чизкейка</li> <li>7. Технология приготовления сложных холодных десертов на примере тирамису</li> <li>8.Напишите актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>9.Напишите органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных полуфабрикатов</li> <li>10. Напишите органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий</li> <li>11. Напишите органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>12.Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>13.Напишите правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>14.Дайте характеристику основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>15.Напишите требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки</li> <li>16.Напишите актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса</li> <li>17.Напишите особенности технологии приготовления овощных соков для детского питания</li> <li>18.Напишите особенности технологии приготовлению</li> </ol>

	<p>овощных соков для лечебного питания</p> <p>19.Напишите технологию приготовления киселя из свежемороженых ягод для лечебного питания</p> <p>20.Напишите технологию приготовления молочных супов</p> <p>21.Опишите приготовление и презентация горячих блюд из отварной (припущенной) рыбы</p> <p>22.Опишите приготовление и презентацию блюд из бобовых</p> <p>23. Опишите приготовление и презентация блюд и гарниров из тушеных овощей.</p> <p>24.Напишите приготовление и презентация блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей</p> <p>25.Опишите правила хранения готовых блюд из домашней птицы и кролика</p> <p>26.Опишите правила вакуумирования, охлаждения и хранения готовых блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>27.Охарактеризуйте выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического</p> <p>28.Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>29.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, правила вакуумирования и охлаждения</p> <p>30.Охарактеризуйте выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического</p> <p>31.Охарактеризуйте выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического</p> <p>32.Напишите технологию замеса дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста</p> <p>33.Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом</p> <p>34.Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции</p> <p>35.Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>36.Дайте характеристику супы-пюре: ассортимент, значение в питании и особенности приготовления</p> <p>37.Дайте характеристику вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления</p> <p>38.Дайте характеристику сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления</p> <p>39.Опишите условия и сроки хранения супов и их упаковка</p> <p>40.Технология приготовления соусов и их ассортимент из</p>
--	---

	<p>свежих ягод</p> <p>41.Опишите основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса</p> <p>42.Опишите основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы</p> <p>43.Опишите основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>44.Опишите основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из печени</p> <p>45.Напишите требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок</p> <p>46.Напишите требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса</p> <p>47.Напишите требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса рыбы</p> <p>48.Опишите органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов</p> <p>49.Напишите требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним</p> <p>50.Опишите риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>51.Опишите методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <p>52.Напишите требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов</p> <p>53.Опишите основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>54.Напишите температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов</p> <p>55. Напишите температурный, санитарный режим и правила приготовления мяса и птицы</p> <p>56.Напишите технологию приготовления пюреобразных супов</p> <p>57.Напишите технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным супам</p> <p>58.Напишите правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов</p> <p>59.Опишите требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов</p> <p>60.Напишите основные критерии оценки качества различного теста</p>
--	---

#### 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

**Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторные занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой

дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в

аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- соответствие предполагаемым ответам;
- правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- логика рассуждений;
- неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- понимание методики и умение ее правильно применить;
- качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

- умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,
- самостоятельность,
- активность интеллектуальной деятельности,
- творческий подход к выполнению поставленных задач,

- умение работать с информацией,
  - умение работать в команде (в групповых проектах);
- 2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):
- конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие теме;
  - обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ
    - журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);
    - глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;
    - соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;
    - наличие элементов новизны теоретического или практического характера;
    - практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации
      - графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);
- 3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:
- соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;
  - уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);
  - аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;
  - культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

- отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;
- «4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;
- «5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

#### Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.



Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

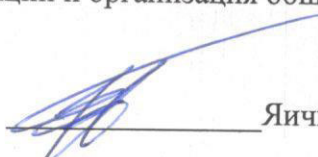
Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработал(и):

Заведующий кафедрой, к.с.-х.н.



Яичкин Владимир Николаевич

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол №7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол №5 от 02.02.2024 г.



Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств  
Васильев Игорь Владимирович