

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б2.О.02(П)ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ 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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	Знать:решения проблемных ситуаций и задач Уметь:анализировать и находить информацию в сложных ситуациях Владеть:навыками анализа и методиками решений в проблемных ситуациях	устный опрос
	УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	Знать:варианты решения проблемных ситуаций Уметь:оценивать достоинства и недостатки различных вариантов решения Владеть:методикой решения проблемных ситуаций	устный опрос
	УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Знать:логичное построение и оценку различных мнений и интропритаций Уметь:формировать собственное суждение Владеть:логичными и аргументированными суждениями и оценками	устный опрос
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессиональног о взаимодействия	УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Знать:информационные технологии и работу в коммуникационных системах Уметь:использовать современные коммуникативные системы в процессе решений стандартных задач Владеть:иностранном языком и коммуникационными технологиями	устный опрос

УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.	Знать:иностранный язык в пределах делового общения Уметь:подбирать приемлемый стиль делового общения на иностранном и государственном языках Владеть:вербальным и невербальным взаимодействием с партнером	устный опрос
	УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения	Знать:интегративные умения для общения Уметь:сотрудничать в коллективе Владеть:диалогическим общением для сотрудничества в коммуникации общения	устный опрос
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения	Знать:историю, философию и мировые религии Уметь:уважительно относиться к историческому наследию различных социальных групп Владеть:социально-культурными традициями различных этнических групп	устный опрос
	УК-5.2 Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	Знать:основные этнические группы в рамках региона и страны Уметь:взаимодействовать с людьми различных социально-культурных групп и особенностей Владеть:навыками выполнения профессиональных задач с учетом социально-культурных групп	устный опрос
	УК-5.3 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с	Знать:традиции различных социально-культурных групп Уметь:взаимодействовать в рамках саморазвития с	устный опрос

	другими информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	различными культурными группами Владеть: информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знать: задачи производства продукции различного назначения Уметь: совершенствовать технологические процессы производства Владеть: технологией производства продукции различного назначения	устный опрос
	ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения	Знать: современные технологии производства продукции различного назначения Уметь: обосновывать современные технологии производства Владеть: технологиями производства продукции различного назначения	устный опрос
	ОПК-2.3 Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знать: технохимический контроль на предприятии при производстве продукции различного назначения Уметь: осуществлять контроль за соблюдением процессов производства продукции различного назначения Владеть: методикой определения качества продукции различного назначения	устный опрос
ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции	ПК-3 .1 Находит и использует необходимую информацию приоритетных направлениях управления производственным процессом	Знать: приоритетное направления управления и планирования производственным процессом Уметь: находить и использовать необходимую информацию в приоритетных направлениях Владеть: информационными технологиями при управлении и	устный опрос

питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса		планирования производственным процессом	
ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК-4.1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать:различные виды нестандартных ситуаций на производстве Уметь:нести социальную и этическую ответственность за принятие решений Владеть:вариантами решениями в нестандартных ситуациях на производстве	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-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите основные задачи рациональной организации труда 2. Что такое нормирование на предприятиях общественного питания. Его сущность, задачи 3.Опишите каково назначение заготовочных цехов 4. Расскажите о назначении овощного цеха. 5.Укажите назначение доготовочных цехов 6. Как организуется труд работников доготовочных цехов 7. Какие дополнительные технологические линии устанавливаются в кулинарном цехе 8.Охарактеризуйте материально-техническую и информационную базу обслуживания 9. Опишите информационные технологии в расчете с потребителями. Правила. Виды. Формы 10. Какие современные способы обработки продуктов выделены в сфере ресторанного бизнеса

	<p>11. Из каких стадий состоит процесс разработки и выхода на рынок новой продукции в сфере ресторанного бизнеса</p> <p>12. Какую информацию содержат технологические карты и в чем заключается их значение для коммерческой деятельности предприятий питания</p> <p>13. Какие этапы объединяет комплекс мероприятий по формированию спроса в сфере ресторанного бизнеса</p> <p>14. Опишите организацию процесса размораживания птицы.</p> <p>15. Какими нормами пользуются для определения необходимых количеств материальных средств на предприятиях общественного питания</p> <p>16. Перечислите задачи складского хозяйства. 17. Назовите методы первичной обработки птицы 18. Порядок приема заказа к банкету и его последующее оформление.</p> <p>19. Какие элементы включает в себя система формирования ассортимента на предприятиях общественного питания</p> <p>20. Какие базовые принципы необходимо учитывать при оформлении меню в целях активизации продаж кулинарной продукции на предприятии общественного питания</p>
<p>УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p>21. Назовите роль и задачи снабжения.</p> <p>22. Укажите виды и источники снабжения на предприятиях общественного питания</p> <p>23. Опишите современные тенденции в технологии обслуживания на предприятиях питания.</p> <p>24. Опишите каковы на современном этапе основные направления в области развития общественного питания</p> <p>25. Какие направления деятельности объединяет комплекс маркетинга в сфере ресторанного бизнеса и в чем их основное содержание</p> <p>26. Сколько и какие подходы к определению понятия «новый товар» в сфере ресторанного бизнеса выделяют.</p> <p>27. Назовите отличительные особенности нормы численности от нормы обслуживания.</p> <p>28. Назовите в чем отличие фотографии рабочего времени от фотографии рабочего дня</p> <p>29. Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке</p> <p>30. Что входит в обязанности санитарной службы предприятий общественного питания</p> <p>31. Что собой представляет метод количественной оценки меню и в чем состоит его основное значение для коммерческой деятельности предприятия питания</p> <p>32. Каким требованиям должен отвечать метрдотель</p> <p>33. Каким требованиям должен отвечать официант 34. Как организуется технологический процесс приготовления рубленых мясных полуфабрикатов</p> <p>Как организуются рабочие места в птицегольевом и рыбном цехах</p> <p>36. Каким образом достигается сохранение качества</p>

	<p>приготовленных супов в горячем цехе ресторана</p> <p>37. Охарактеризуйте методы организации программ официантов</p> <p>38. Назовите методы обслуживания на банкете за столом с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>39. Правила приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.</p> <p>40. Какие стандартные ошибки допускают рестораторы при составлении меню и какие способы исправления этих ошибок можно рекомендовать</p>
<p>УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>	<p>41. Как организуется работа поваров в суповом и соусном отделении горячего цеха</p> <p>42. Назовите поточно-механизированные линии, используемые в мучном цехе.</p> <p>43. Из каких операций состоит технологический процесс изготовления кондитерских изделий</p> <p>44. Как производят приемку товаров и какие документы для этого необходимы</p> <p>45. Опишите виды, правила, последовательность и технику сервировки столов</p> <p>46. Напишите правила и последовательность подачи горячих закусок.</p> <p>47. Опишите правила личной подготовки официанта к обслуживанию</p> <p>48. Подготовка персонала к обслуживанию при проведении массового банкетного мероприятия</p> <p>49. При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи</p> <p>50. Какова роль менеджера при проведении приема или банкета</p> <p>51. Назначение аванзал, его характеристика</p> <p>52. Дайте определение торговым залам</p> <p>53. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Охарактеризуйте какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню</p> <p>54. Опишите правила передачи заказа на производство</p> <p>55. Опишите правила передачи заказа в бар</p> <p>56. Опишите правила передачи заказа в буфет</p> <p>57. Составить алгоритм предварительной сервировки обеденного стола</p> <p>58. Составить алгоритм предварительной сервировки для завтрака</p> <p>59. Какие мероприятия предусматривает процесс продвижения ресторанных услуг и каково содержание каждого из них</p> <p>60. Какие способы увеличения продаж известны в ресторанной практике</p>

Таблица 2.2 - УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опишите почему руководитель должен располагать возможностями для эффективного обмена информацией с вышестоящими, равными ему и подчиненными 2. Опишите, что является субъектом психологического воздействия на собеседника 3. Перечислите какие коммуникативные приемы подхода к покупателю целесообразно использовать 4. Перечислите причины, вызывающие конфликтные ситуации в деятельности трудовых коллективов 5. Опишите, что относится к методам психологического воздействия на межличностные отношения 6. Приведите основные характеристики эффективных и неэффективных межличностных коммуникаций в организации 7. Перечислите классификацию типов коммуникаций в деятельности руководителя 8. Опишите деловое письмо, как составная часть деловой коммуникации 9. Дайте определение понятия "Дискуссия", этапы деловой дискуссии 10. Дайте определение понятия "Полемика", как организуется полемика 11. Охарактеризуйте формы межличностного взаимодействия 12. Опишите стадии динамики развития коллектива на предприятии 13. Опишите логические, психологические, этические аспекты общения 14. Опишите модели поведения на переговорах в рамках конфронтации 15. Охарактеризуйте правильность речи и классификацию норм современного русского языка 16. Опишите каковы критерии оценки эффективности системы внутренних коммуникаций 17. Опишите почему эффективные коммуникации важны для руководителей и организаций 18. Назовите и охарактеризуйте три наиболее крупные группы факторов, определяющих особенности межкультурного стиля ведения переговоров 19. Опишите понятие официально-деловой стиль его признаки и характерные черты. 20. Опишите лексику современного русского языка с точки зрения сфер употребления
<p>УК-4.2 Выбирает на</p>	<p>21. Опишите каковы основные функции социальной</p>

<p>государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.</p>	<p>коммуникации</p> <p>22. Перечислите какими критериями определяется эффективность ведения переговоров</p> <p>23. Опишите какие коммуникативные качества речи определяют культуру профессиональной речи</p> <p>24. Приведите основные характеристики эффективных и неэффективных межличностных коммуникаций в организации</p> <p>25. Опишите какие требования предъявляются к письмам при сообщении на иностранном языке</p> <p>26. Охарактеризуйте внешние и внутренние коммуникации организации</p> <p>27. Перечислите структурные элементы процесса коммуникации. Рассмотрите какой-либо пример с выделением каждого структурного элемента</p> <p>28. Опишите модели поведения на переговорах в рамках сотрудничества</p> <p>29. Охарактеризуйте культуру официально-деловой письменной речи</p> <p>30. Опишите какова роль коммуникаций в управлении</p> <p>31. Охарактеризуйте на что следует обратить внимание при подготовке писем иностранным партнерам</p> <p>32. Охарактеризуйте субъект психологического воздействия на собеседника</p> <p>33. Опишите из каких процессов состоит межличностное воздействие для решения задач</p> <p>34. Дайте определение понятия "Психологическое воздействие"</p> <p>35. Охарактеризуйте методы психологического воздействия на собеседника для решения задач</p> <p>36. Перечислите от каких факторов зависит эффективность коллективной деятельности на предприятии</p> <p>37. Опишите каковы возможные недостатки коллективной организации труда</p> <p>38. Охарактеризуйте коммуникативные качества речи в структуре профессиональной коммуникативной деятельности специалиста</p> <p>39. Опишите каким образом организация может определить эффективность своих коммуникаций</p> <p>40. Опишите как правильно подготовить письмо с целью установления партнерских отношений с иностранной компанией</p>
<p>УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения</p>	<p>41. Дайте определение понятия "Диалог" и опишите виды диалогов</p> <p>42. Дайте определение понятия "Толерантность"</p> <p>43. Охарактеризуйте понятие и сущность профессионального общения</p> <p>44. Перечислите основные факторы влияющие на межкультурные отношения</p> <p>45. Опишите роль лингвистики в межкультурной коммуникации</p>

	<p>46. Опишите этнические особенности социокультурной среды</p> <p>47. Опишите алгоритм разрешения конфликтов в коллективе</p> <p>48. Дайте определение понятия "Коммуникативная компетентность"</p> <p>49. Дайте определение понятия "Социокультурная коммуникация", что является субъектом</p> <p>50. Охарактеризуйте отличие деловых коммуникаций от повседневных</p> <p>51. Дайте определение понятия "Профессиональное коммуникативное поведение"</p> <p>52. Дайте определение понятия "Диалог культур" и чем он обусловлен</p> <p>53. Опишите условия конструктивного разрешения конфликта</p> <p>54. Опишите признаки дискуссии в соответствии языковыми нормами</p> <p>55. Дайте определение понятия "Иноязычное общение"</p> <p>56. Опишите, что включает в себя иноязычное общение в профессиональной сфере деятельности</p> <p>57. Опишите социальные роли членов команды в коллективной работе</p> <p>58. Сформулируйте правила подготовки и ведения делового общения</p> <p>59. Охарактеризуйте понятие "Коммуникативная сфера" и её функции</p> <p>60. Опишите основные проблемы становления этики деловых отношений</p>
--	--

Таблица 2.3 - УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения</p>	<p>1. История развития предприятий питания в России</p> <p>2. Современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса</p> <p>3. Роль и место общественного питания в экономике страны.</p> <p>4. Прогрессивные технологии обслуживания, применяемые в объектах общественного питания: разновидности, краткая характеристика.</p> <p>5. Характеристика местных кулинарных традиций.</p> <p>6. Национальные традиции и культура русской кухни питания</p> <p>7. Дайте характеристику, что такое культурные барьеры</p> <p>8. Дайте характеристику, что такое этические и эстетические барьеры</p> <p>9. Характерные исторические периоды в изменении рациона питания</p>

	<p>10. Иностранные влияния и национальная самобытность русской кухни</p> <p>11. Традиции питания в учебных заведениях царской России (первая половина XIX столетия)</p> <p>12. Вегетарианство в России: история и современность</p> <p>13. Еда как атрибут культурно пространственных координат</p> <p>14. Культура обслуживания в советском ресторане. Особенности организации и культуры питания населения России</p> <p>16. Особенности организации и культура питания населения из стран Англии и Америки.</p> <p>17. Особенности организации питания населения из стран Европы</p> <p>18. Особенности организации и культуры питания населения из стран Востока.</p> <p>19. Особенности организации обслуживания потребителей в гостиничном комплексе</p> <p>20. Особенности организации и культуры питания населения Азии</p>
<p>УК-5.2 Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>	<p>21. Опишите характерные черты русской кухни</p> <p>22. Опишите характерные черты китайской кухни</p> <p>23. Опишите характерные черты японской кухни</p> <p>24. Опишите характерные черты мексиканской кухни</p> <p>25. Опишите характерные черты грузинской кухни</p> <p>26. Опишите характерные черты индийской кухни</p> <p>27. Особенности обслуживания приемов, банкетов по дипломатическому протоколу</p> <p>28. Особенности организации питания по типу «шведский стол»</p> <p>29. Особенности организации питания студентов</p> <p>30. Особенности организации питания школьников</p> <p>31. Сущность и структура процесса обслуживания потребителей в торговых объектах общественного питания</p> <p>32. Особенности обслуживания и организации питания социально незащищенных групп населения</p> <p>33. Особенности обслуживания и организации питания VIP-клиентов</p> <p>34. Организация обеспечения питанием пассажиров воздушного транспорта в аэропортах и на борту</p> <p>35. Организация питания и обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте в пути следования</p> <p>36. Организация обеспечения питанием пассажиров водного и автомобильного транспорта</p> <p>37. Организация обеспечения питанием детского сада</p> <p>38. Организация обеспечения питанием студентов</p> <p>39. Организация обеспечения питанием военнослужащих</p> <p>40. Организация обеспечения питанием элитных слоев населения</p>
<p>УК-5.3 Находит и использует необходимую для</p>	<p>41. Национальные русские напитки</p> <p>42. Блюда русской национальной кухни способы</p>

<p>саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p>	<p>подачи. 43.Блюда английской кухни способы подачи. 44.Блюда французской кухни способы подачи. 45.Дать определения: фирменным, заказным, дежурным, порционным и деликатесным блюдами 46.Современные виды услуг и формы обслуживания в ресторанах 47.Сплоченность коллектива в независимости от состава различных культурных групп 48.Формирование кадровой политики: внешние и внутренние факторы. 49.Кадровая политика предприятий общественного питания, дайте характеристику 50.Формирование задач работы коллектива предприятий общественного питания в не зависимости от состава культурных групп на предприятии 51.Влияние различных культурных групп среди сотрудников предприятия на формирование успешного коллектива. 52. Влияние психологии сотрудников предприятия на формирование успешного коллектива. 53. Этические нормы и правила потребления различных блюд. 54. Этапы процесса общения различных социальных групп 55. Формирование этапов общения различных социальных групп 56. Вербальный язык как функция межкультурной коммуникации 57. Невербальный язык как функция межкультурной коммуникации 58. Дайте характеристику, что такое социальные барьеры 59.Этапы процесса общения различных социальных групп 60. Дайте характеристику, что такое коммуникативная компетентность</p>
---	---

Таблица 2.4 - ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>1.Какие полуфабрикаты выпускаются в овощных цехах заготовочных предприятий и на предприятиях с полным циклом производства 2.Назовите ассортимент и дайте характеристику технологического процесса обработки мяса на заготовочных предприятиях</p>

	<p>3. В чем заключаются особенности работы цеха по обработке птицы и субпродуктов. Каков ассортимент вырабатываемых п/ф из птицы.</p> <p>4. В чем заключаются особенности организации работы кулинарного цеха заготовочных предприятий</p> <p>5. Опишите какие факторы влияют на успешное выполнение производственного процесса</p> <p>6. В чем особенность организации рабочего места для дочистки картофеля и корнеплодов</p> <p>7. Дайте характеристику технологических механизированных поточных линий по обработке картофеля и корнеплодов.</p> <p>8. Укажите особенности и различия обработки рыбы с костным и хряще-костным скелетом</p> <p>9. Какие операции включены в технологический процесс обработки рыб с костным скелетом? Какие из них механизированы</p> <p>10. Какие технологические процессы осуществляются в горячем цехе. Правила организации участков и рабочих мест</p> <p>11. Назовите стадии технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>12. Опишите как обрабатываются в цехе репчатый лук, капуста, зелень и другие овощи</p> <p>13. Опишите в чем состоит технологический процесс обработки мяса</p> <p>14. Какие рыбные полуфабрикаты вырабатываются централизованно</p> <p>15. Опишите каким требованиям должны соответствовать блюда горячего цеха</p> <p>16. Из каких стадий состоит технологический процесс приготовления супов</p> <p>17. Опишите приготовление сладких блюд в холодном цехе</p> <p>18. Опишите организацию технологического процесса приготовления вторых блюд в соусном отделении</p> <p>19. Из каких стадий состоит технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>20. Опишите организацию замеса и приготовления дрожжевого теста</p>
<p>ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения</p>	<p>21. Технология приготовления сложных горячих десертов на примере овощных кексов</p> <p>22. Технология приготовления сложных горячих десертов на примере суфле</p> <p>23. Технология приготовления сложных холодных десертов на примере ягодных салатов</p> <p>24. Напишите особенности технологии приготовления овощных соков для детского питания</p> <p>25. Напишите технологию приготовления киселя из свежемороженых ягод для лечебного питания</p> <p>26. Напишите технологию приготовления молочных супов</p>

	<p>27.Опишите приготовление и презентация горячих блюд из отварной (припущенной) рыбы</p> <p>28. Опишите приготовление и презентацию блюд из бобовых</p> <p>29. Опишите приготовление и презентация блюд и гарниров из тушеных овощей.</p> <p>30. Напишите приготовление и презентация блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей</p> <p>31.Охарактеризуйте выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического</p> <p>32.Охарактеризуйте выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического</p> <p>33. Технология приготовления соусов и их ассортимент из свежих ягод</p> <p>34. Напишите требования к качеству рыб для приготовления сложных блюд</p> <p>35. Опишите методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>36. Напишите технологии приготовления начинок для фарширования мяса и домашней птицы</p> <p>37. Напишите и охарактеризуйте способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>38. Напишите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса</p> <p>39. Напишите правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок</p> <p>40. Напишите технологии приготовления сложных хлебобулочных полуфабрикатов</p>
<p>ОПК-2.3 Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>41. Какие режимы, условия и способы хранения существуют применительно к продуктам питания</p> <p>42. В чем заключается порядок отпуска продуктов на производство</p> <p>43. Какие расчеты производят для определения необходимого выхода полуфабрикатов из различных видов сырья</p> <p>44. Дайте характеристику условий и сроков хранения п/ф из мяса, рыбы и птицы.</p> <p>45. В чем заключаются основные критерии создания системы организации контроля качества выпускаемой продукции</p> <p>46. На каких принципах основывается бракераж готовой продукции</p> <p>47. Кто и на каких принципах осуществляет контроль за работой производства</p> <p>48. Какая нормативно-технологическая документация является основой для выпуска продукции предприятиями питания</p>

	<p>49. Каков порядок разработки ТУ и ТИ на продукцию общественного питания</p> <p>50. В чем заключается различие в составлении технологических и технико-технологических карт</p> <p>51. Какие условия и правила следует соблюдать при организации работы цехов доработки п/ф , обработки зелени и фруктов</p> <p>52. Какие существуют санитарные правила организации производства продукции в холодном цехе</p> <p>53. Какие элементы включает в себя «система качества»</p> <p>54. Что включает в себя органолептический анализ продукции общественного питания</p> <p>55. Опишите какие потери при хранении продовольствия могут быть</p> <p>56. Опишите оценку качества сырого мяса при приёмке на производство от поставщика</p> <p>57. Опишите оценку качества свежей рыбы при приёмке на производство от поставщика</p> <p>58. Опишите оценку качества зеленых овощей при приёмке на производство от поставщика</p> <p>59. Опишите оценку качества яичных продуктов при приёмке на производство от поставщика</p> <p>60. Опишите оценку качества корнеплодов при приёмке на производство от поставщика</p>
--	---

Таблица 2.5 - ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>ПК-3 .1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом</p>	<p>1. В чем заключается оперативное планирование производственной деятельности предприятий питания</p> <p>2. Перечислите особенности оперативного планирования заготовочных цехов системы предприятий питания</p> <p>3. В чем заключается оперативное планирование на предприятиях питания с полным циклом производства</p> <p>4. Какие существуют этапы оперативного планирования и в чем их суть</p> <p>5. На каких принципах осуществляется организация работы мясо-рыбных цехов предприятий питания с полным производственным циклом</p> <p>6. В чем заключаются особенности организации холодного цеха предприятий питания</p> <p>7. Назовите особенности перечня состава помещений цеха мучных кондитерских изделий и организации работы каждого из них</p> <p>8. Какие производственные помещения относят к вспомогательным. В чем особенности организации их работы.</p>

	<ol style="list-style-type: none">9. Раскройте общие требования, предъявляемые к элементам линии раздачи.10. Какие производственные помещения относят к вспомогательным? В чем особенности организации их работы11. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение12. Опишите организацию рабочего места обвальщика13. Опишите организацию рабочего места приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов14. Опишите организацию технологического процесса приготовления супов15. Какие особенности надо учитывать при организации холодного цеха16. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе17. Опишите организацию рабочего места приготовления салатов и винегретов18. Опишите организацию рабочего места обработки гастрономических изделий19. Опишите организацию рабочего места приготовления заливных блюд20. Опишите организацию рабочих мест приготовления бутербродов21. В чем заключается организация товарооборота22. Какие мероприятия, применяемые на предприятиях питания, позволяют сократить расходы по таре23. Как рассчитать выход овощных полуфабрикатов24. Как рассчитывается план-меню со свободным выбором блюд25. Укажите особенности составления меню диетического, детского, спортивного питания26. В чем особенности составления банкетного меню27. Каков порядок и принцип расчета количества сырья и продуктов при составлении заданий работниками на различных производственных участках28. Как рассчитать выход мясных полуфабрикатов29. Охарактеризуйте как составляется акт на разделку мяса начальником мясного цеха30. Охарактеризуйте как составляется наряд-заказ в кондитерском цехе31. Как делается перерасчет количества сырья с одной кондиции на другую32. На основании чего составляется производственная программа горячего цеха33. На чем основывается производственная программа холодного цеха34. Какие правила личной гигиены должны соблюдать работники перед разбивкой яиц, после их обработки35. Приведите примеры температурного режима выпечки изделий из различных видов теста36. Напишите сроки и условия хранения различных
--	--

	<p>кондитерских изделий</p> <p>37. Какие правила транспортировки кондитерских изделий должны соблюдаться</p> <p>38. Назовите основные этапы жизненного цикла продукции или «петли качества»</p> <p>39. Какие направления воздействия на этапы «петли качества» выделяются</p> <p>40. Что означает понятие «руководство по качеству» Приведите примеры норм воды и времени для приготовления различных видов бульонов неодинаковой концентрации</p> <p>42. Как организуется приготовление холодных супов в холодном цехе</p> <p>43. Назовите сроки реализации вторых блюд.</p> <p>44. Какие правила должны соблюдаться в случае вынужденного хранения оставшейся пищи</p> <p>45. Какие меры безопасности, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами, предъявляются к пищевым продуктам</p> <p>46. Как организовать рабочее место повара, приготавливающего отварные, припущенные, тушеные блюда</p> <p>47. Как организуется процесс приготовления каш и макаронных изделий</p> <p>48. Напишите сроки реализации и хранения различных соусов</p> <p>49. Как организуется просеивание муки в кондитерских цехах</p> <p>50. Опишите организацию приготовления бисквитного теста</p> <p>51. Опишите организацию рабочих мест приготовления слоеного теста</p> <p>52. Как организуется приготовление заварного теста</p> <p>53. Как организуются рабочие места для разделки теста</p> <p>54. Опишите организацию рабочего места для разделки дрожжевого теста</p> <p>55. Как организуется выпечка кондитерских изделий</p> <p>56. Как организуется приготовление отделочных полуфабрикатов</p> <p>57. Как организуется мойка посуды, инвентаря кондитерского цеха</p> <p>58. Дайте определения направлениям: обеспечение качества; управление качеством; улучшение качества</p> <p>59. Охарактеризуйте внутренний контроль за выпуском качественной продукции</p> <p>60. Охарактеризуйте какими способами можно убедиться в доброкачественности товара</p>
--	---

Таблица 2.6 - ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>ПК-4 .1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Производственная программа предприятия и структурного подразделения, их взаимосвязь. 2. Критерии качества приготовления блюд. 3. Какие требования предъявляются к организации снабжения на предприятиях общественного питания 4.Что такое органолептический бракераж 5.Охарактеризуйте кто и с какой целью осуществляет внутренний контроль за выпуском качественной продукции 6. Охарактеризуйте кто и с какой целью осуществляет внешний контроль за работой предприятия 7. Какие примеры аварийных ситуаций в горячем цеху на предприятии возможны, охарактеризуйте 8. Какие примеры аварийных ситуаций в холодном цеху на предприятии возможны, охарактеризуйте 9.Охарактеризуйте какую ответственность несет виновное в аварийной ситуации лицо 10. Какие обязанности налагает трудовое законодательство на работодателя 11. Опишите правила безопасности во время работы хлебопекарной печи 12. Перечислите правила безопасности работы на мясорубке в мясном цехе 13. Перечислите правила безопасности работы на мясорубке в рыбном цехе 14. Перечислить меры безопасности при работе с хлебрезательными машинами и описать возможные проблемы, нарушающие безопасность работы 15.Перечислите правила охраны труда при эксплуатации расстойно-печных агрегатах и решение проблем, нарушающие безопасность работы 16.Охарактеризуйте способы устранения неисправности жарочных шкафов 17. Охарактеризуйте способы устранения неисправности пекарных шкафов 18. Перечислите возможные неисправности мясорыхлителей и механизма для нарезки мяса и способы их устранения 19. Перечислите возможные неисправности мясорубок и способы их устранения 20. Перечислите возможные неисправности овощерезательной машины и способы их устранения 21.Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями 22.Правила ресторанного этикета при встрече

	<p>и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями</p> <p>23. Правила консультирования гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков их сочетаемости с блюдами</p> <p>24. Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её</p> <p>25. Товарооборот общественного питания: сущность, состав, значение.</p> <p>26. Материальная ответственность, виды, порядок заключения договора о материальной ответственности.</p> <p>27. Дайте характеристику, что такое социальная ответственность</p> <p>28. Дайте характеристику, в чем выражается корпоративная социальная ответственность</p> <p>29. Что такое социальная ответственность бизнеса перед обществом</p> <p>30. Охарактеризуйте понятие управленческой этики</p> <p>31. Опишите критериальные подходы к принятию этических решений.</p> <p>32. Социальная ответственность организаций и ее соотношение с юридической и экономической ответственностью</p> <p>33. Напишите области социальной ответственности организации.</p> <p>34. Реакции организации на социальные требования окружения</p> <p>35. Какими мерами можно повысить этичность поведения сотрудников организации</p> <p>36. Каким образом связаны между собой общечеловеческая и профессиональная этика</p> <p>37. Для оценки работы менеджера важны его профессиональные качества или этические нормы. Дайте пояснение.</p> <p>38. Можно ли отделить этические стандарты менеджера от этических норм того общества, в котором он живет. Ответ поясните.</p> <p>39. Каковы современные нравственные эталоны и образцы поведения в менеджменте</p> <p>40. Как формируется индивидуальная управленческая этика</p> <p>41. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к материалам, из которых изготавливается оборудование, инвентарь, посуда и тара на предприятие общественного питания</p> <p>42. Какие санитарные требования необходимо предъявлять к торгово-технологическому оборудованию</p> <p>43. Почему разделочные доски должны быть маркированы</p> <p>44. Каковы санитарные требования к ручной мойке посуды</p> <p>45. Каковы методы определения качества мытья столовой посуды</p>
--	---

	<p>46. Что такое сертификация продукции и услуг</p> <p>47. Производственная ситуация: при приготовлении блюда «Зразы отбивные» рецептура закончилась грибы свежие. Каким другим их можно заменить, чтобы качество блюда не ухудшилось, дайте характеристику</p> <p>48. Производственная ситуация: при приготовлении блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками» закончилось томатное пюре. Каким продуктом его можно заменить, чтобы качество блюда не изменилось. Ответ обоснуйте.</p> <p>49. Учет поступления и расхода сырья и продуктов в производстве.</p> <p>50. Производственная ситуация: для приготовления красного основного соуса готового мясного бульона оказалось недостаточно, но имеется бульон мясной концентрированный. Как вы как технолог производства поступите в данной ситуации. Ответ обоснуйте.</p> <p>51. Способы хранения и укладки сырья и продуктов</p> <p>52. Опишите выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования</p> <p>53. Опишите процесс проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной и что делать если есть несоответствие. Ответ обоснуйте</p> <p>54. Опишите какие виды проверки предприятия могут быть</p> <p>55. Назовите основные этапы жизненного цикла продукции или «петли качества»</p> <p>56. Какими способами можно убедиться в доброкачественности товара</p> <p>57. Дайте характеристику от чего зависит качество продукции</p> <p>58. Опишите процесс как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования</p> <p>59. Какие правила транспортировки кондитерских изделий должны соблюдаться</p> <p>60. Что нужно учитывать при подборе наплитных котлов для варки каш различной консистенции. Приведите примеры</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

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
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 аудиторские 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.

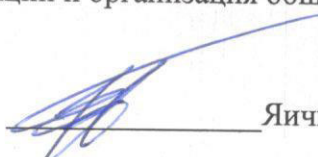
Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу 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