

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 19.08.2023 15:19:17  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaadede0e0049

Приложение .

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине **История отрасли**

Уровень образования

**Бакалавриат**

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата  
/магистратуры/специальность

**19.03.04 «Технология продукции и организации  
общественного питания»**

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления  
подготовки/специализация

**Технология и организация ресторанного сервиса**  
(наименование)

Разработчик



подпись

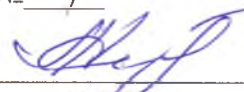
**Гаджиева А.М., к.х.н., доцент**

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры  
«14» 09 2021 г., протокол № 1

ТДПОП и Т

Зав. кафедрой



подпись

**Демирова А.Ф., д.т.н. доцент**

(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
  - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
    - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
  - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
    - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их Формирования
    - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
  - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
  - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
  - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

## **1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «История отрасли» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль – Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «История отрасли» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК-1-Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

ПК-2 - Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

ПК-3 - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3. Контролирует технологические параметры и режимы при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знает методы управления технологическими параметрами при производстве продукции общественного питания</li> <li>- способен контролировать технологические параметры и режимы при производстве продукции общественного питания</li> <li>- участвует в управлении качеством и безопасностью продукции общественного питания</li> </ul>	<p>Раздел 2. Основное и дополнительное сырье пищевой отрасли</p> <p>Тема - Сырье, используемое для производства продуктов общественного питания</p>
ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>-знает основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки</li> <li>-способен работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.)</li> <li>-участвует в проведении измерения и обработке результатов; организации метрологического контроля торгового-технологического оборудования, проведении процедуры подтверждения соответствия, оценивании соответствия товарной информации требованиям нормативно-технической документации</li> </ul>	<p>Раздел 3. Описание технологических процессов, используемых в настоящее время в пищевой отрасли промышленности</p> <p>Тема - Характеристика технологических процессов в общественном питании</p>

<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания</p>
--	--

<p>-знает отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности технологических процессов производства продукции питания; виды и назначение оборудования предприятий общественного питания;</p> <p>-способен разрабатывать нормативную и технологическую документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники, правильно подбирать технологическое оборудование;</p> <p>- участвует в организации и контроле производства продукции питания методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>	<p>Раздел 4. Производственно-экологический и санитарный контроль предприятий общественного питания</p> <p>Тема -Требования к содержанию предприятий общественного питания</p>
--	---

### 2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «История отрасли» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 – Контролирует технологические параметры и режимы при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Вопросы к контр. работа №1	-	-	Отчет	-	Контрольные вопросы к экзамену
ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	-	Вопросы к контр. работа №2	-	Отчет	-	Контрольные вопросы к экзамену

1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	-	-	Вопросы к контр. работа №3	Отчет	-	Контрольные вопросы к экзамену

**СРС** – самостоятельная работа студентов;

**КР**– курсовая работа;

**КП** – курсовой проект.



## 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины «История отрасли» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продemonстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков
Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)	Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции	Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продemonстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач

1	2	3
Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)	Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

## 2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
Пятибалльная	двадцатибалльная	Стобалльная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала;</li> <li>- исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>- правильно формирует определения;</li> <li>- демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>- умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>- достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>- демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе;</li> <li>- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>- испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>- знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>- умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнания значительной части программного материала;</li> <li>- не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумение делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>

### **3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП**

#### **3.1. Задания и вопросы для входного контроля**

1. Пищевые продукты – источники белков и их биологическая ценность
2. Минеральные вещества пищевых продуктов и их сбалансированность в пищевых продуктах
3. Требования к личной гигиене персонала в общественном питании
4. Методы кулинарной обработки пищевых продуктов
5. Санитарно-гигиенические требования к производственным, вспомогательным цехам, и др. помещениям.
6. Изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке
7. Холодильное оборудование на предприятиях общественного питания
8. Классификация сырья и продуктов, их пищевая ценность
9. Механические процессы обработки продуктов
10. Понятие качества готовой продукции
11. Классификация овощей, их пищевая ценность
12. Сырье, используемое для производства продуктов общественного питания
13. Требования к содержанию предприятий общественного питания
14. Организация контроля качества на предприятиях.

#### **3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций**

##### **3.2.1. Перечень вопросов для текущих контрольных работ**

###### **Контрольная работа № 1**

1. Развитие пищевой промышленности в России
2. Состояние и перспективы развития отраслей пищевой промышленности
3. Основные сферы деятельности инженера-технолога
4. Значение технологии производства продуктов общественного питания в решениях проблем обеспечения населения питанием
5. Перспективы развития общественного питания в РФ
6. Понятие о технологическом процессе, полуфабрикатах, готовой продукции
7. Общественное питание и его роль в народном хозяйстве
8. История развития технологии производства продуктов общественного питания
9. Характеристика типов предприятий общественного питания
10. Сущность и задачи дальнейшего развития общественного питания
11. Принципы организации предприятий в общественном питании

###### **Контрольная работа №2**

1. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания
2. Технологическое оборудование, используемое при производстве продукции общественного питания
3. Понятие машина, аппарат, производительность машин и аппаратов.
4. Холодильное оборудование и тепловые аппараты. Сущность способов обработки
5. Электрофизические способы тепловой обработки и их физическая сущность
6. Сырье, используемое для производства продуктов общественного питания
7. Классификация сырья и продуктов, их пищевая ценность



8. Первичная обработка сырья, виды полуфабрикатов из овощей и мясопродуктов
9. Формы нарезки овощей
10. Требования к содержанию предприятий общественного питания
11. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами

### **Контрольная работа №3**

1. Методы и средства дезинфекции инвентаря и оборудования
2. Методы и средства борьбы с грызунами
3. Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания
4. Типы пищевых отравлений
5. Профилактика пищевых отравлений на ПОП
6. Принципиальные отличия пищевых отравлений от пищевых инфекций
7. Гигиена труда на предприятиях общественного питания
8. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека
9. Методы уменьшения вредных факторов в работе ПОП
10. Нормирование параметров микроклимата, шума, загазованности и освещенности.
11. Организация работы по охране труда на предприятиях общественного питания
12. Производственный травматизм и учет несчастных случаев
13. Понятие о стандартизации пищевых продуктов

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

### **1.3. Задания для промежуточной аттестации**

#### **3.3.1 Контрольные вопросы для проведения экзамена**

1. Требования к специалистам для предприятий общественного питания
2. Развитие пищевой промышленности в России
3. Состояние и перспективы развития отраслей пищевой промышленности

4. Основные сферы деятельности инженера-технолога
5. Значение технологии производства продуктов общественного питания в решениях проблем обеспечения населения питанием
6. Перспективы развития общественного питания в РФ
7. Понятие о технологическом процессе, полуфабрикатах, готовой продукции
8. Общественное питание и его роль в народном хозяйстве.
9. Пищевые продукты – источники белков и их биологическая ценность
10. Минеральные вещества пищевых продуктов и их сбалансированность в пищевых продуктах
11. Требования к личной гигиене персонала в общественном питании
12. Методы кулинарной обработки пищевых продуктов
14. Санитарно-гигиенические требования к производственным, вспомогательным цехам, и др. помещениям.
15. Изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке
16. Холодильное оборудование на предприятиях общественного питания
17. Характеристика типов предприятий общественного питания
18. Сущность и задачи дальнейшего развития общественного питания
19. Принципы организации предприятий в общественном питании
20. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания
21. Технологическое оборудование, используемое при производстве продукции общественного питания
22. Понятие машина, аппарат, производительность машин и аппаратов.
23. Холодильное оборудование и тепловые аппараты. Сущность способов обработки
24. Электрофизические способы тепловой обработки и их физическая сущность
25. Сырье, используемое для производства продуктов общественного питания
26. Классификация сырья и продуктов, их пищевая ценность
27. Первичная обработка сырья, виды полуфабрикатов из овощей и мясопродуктов
28. Формы нарезки овощей
29. Требования к содержанию предприятий общественного питания
30. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами
31. Методы и средства дезинфекции инвентаря и оборудования
32. Методы и средства борьбы с грызунами
33. Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания
34. Типы пищевых отравлений
35. Профилактика пищевых отравлений на ПОП
36. Принципиальные отличия пищевых отравлений от пищевых инфекций
37. Гигиена труда на предприятиях общественного питания
38. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека
39. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей ПОП
40. Нормирование параметров микроклимата, шума, загазованности и освещенности.
41. Организация работы по охране труда на предприятиях общественного питания
42. Понятие о стандартизации пищевых продуктов
43. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового

- оценка «хорошо»: у обучающего сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками.

Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне.

Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к экзамену