

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:20:14
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebeea849

Приложение А

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине **Обслуживание на предприятиях индустрии питания**

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)

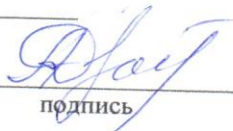
Разработчик


подпись

Гаджиева А.М., к.х.н., доцент
(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры _____
«__» _____ 20__ г., протокол № _____

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.....	3
2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля).....	3
2.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП.....	4
2.1.2.	Этапы формирования компетенций.....	5
2.2.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	6
2.2.1.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их Формирования.....	6
2.2.2.	Описание шкал оценивания.....	8
3.	Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП.....	9
3.1.	Задания и вопросы для входного контроля.....	9
3.2.	Оценочные средства и критерии сформированности компетенций.....	9
3.3.	Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена).....	10

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» 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 «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;

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-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания.

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
<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p>	<p>- знает основы технологического контроля производства продуктов питания - способен контролировать технологические параметры и режимы при производстве продукции общественного питания - участвует в управлении качеством и безопасностью продукции общественного питания</p>	<p>Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания Тема: Общая характеристика форм обслуживания</p>
<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</p>	<p>ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>-знает основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки -способен работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.) -участвует в проведении измерения и обработке результатов; организации метрологического контроля торгово-технологического оборудования, проведении процедуры подтверждения соответствия, оценивании соответствия товарной информации требованиям нормативно-технической документации</p>	<p>Раздел 2. Подготовка к обслуживанию потребителей Тема: Организация обслуживания в ресторанах</p>

ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	-знает инновационные программы в области производства продуктов питания -способен организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания -участвует в разработке проектов производства продуктов питания и обеспечении условиями для их реализации	Раздел 3. Организация обслуживания потребителей в ПО Тема: Обслуживание банкетов, приемов, праздничных вечеров
---	--	---	---

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» 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
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Вопросы к контр. работа №1	-	-	Отчет	-	Контрольные вопросы к зачету
ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками	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 зачету

стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг							
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	-	-	Вопросы к контр. работа №3	Отчет	-	Контрольные вопросы к зачету

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 Обслуживание на предприятиях индустрии питания 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.	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине.

	<p>В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия.</p> <p>Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки.</p> <p>Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции</p>	<p>Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные.</p> <p>Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками.</p> <p>Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков</p>
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП.</p> <p>Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения.</p> <p>Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материал на базовом уровне.</p> <p>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</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

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	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумение делать выводы по излагаемому материалу.

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. Методы кулинарной обработки пищевых продуктов
2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде
3. Технология производства мясных полуфабрикатов
4. Пищевые продукты – источники жиров, значения жиров для организма
5. Понятие о товарообороте, формирование его составных частей
6. Требования к личной гигиене персонала в общественном питании
7. Изменения жиров при кулинарной обработке пищевых продуктов
8. Изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке
9. Минеральные вещества пищевых продуктов их сбалансированность в пищевых рационах.
10. Нормирование труда и его оплата, формирование фонда заработной платы.
11. Расчет валового дохода предприятий общественного питания
12. Расчет товарооборота предприятий общественного питания
13. Расчет издержек производства предприятий общественного питания

3.2 Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

3.2.1 Перечень вопросов для текущих контрольных работ

Контрольная работа № 1

1. Общая характеристика форм обслуживания
2. Классификация форм обслуживания
3. Характеристика форм самообслуживания
4. Характеристика форм обслуживания официантами
5. Характеристика торговой части предприятий общественного питания
6. Торговые предприятия. Характеристика буфетов
7. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
8. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
9. Организация обслуживания в ресторанах
10. Встреча потребителей и прием заказа
11. Техника подачи готовой продукции потребителю
12. Расчет с потребителями

Контрольная работа №2

1. Правила подачи блюд и напитков
2. Подача холодных блюд и закусок
3. Подача первых и вторых блюд
4. Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления
5. Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути
6. Обслуживание в гостиничном комплексе
7. Виды баров. Организация работы баров
8. Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций

Контрольная работа №3

1. Обслуживание банкетов, приемов, праздничных вечеров
2. Виды банкетов. Прием заказа и составление меню
3. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием.
4. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай
5. Обслуживание праздничных вечеров
6. Обслуживание иностранных туристов
7. Виды туризма. Туристические документы
8. Организация питания иностранных туристов
9. Организация обслуживания иностранных туристов

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.

3.3. Задания для промежуточной аттестации

3.3.1 Контрольные вопросы для проведения зачета

1. Общая характеристика форм обслуживания
2. Классификация форм обслуживания
3. Характеристика форм самообслуживания
4. Характеристика форм обслуживания официантами
5. Характеристика торговой части предприятий общественного питания
6. Торговые предприятия. Характеристика буфетов
7. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
8. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
9. Организация обслуживания в ресторанах
10. Встреча потребителей и прием заказа
11. Техника подачи готовой продукции потребителю
12. Расчет с потребителями
10. Правила подачи блюд и напитков
11. Подача холодных блюд и закусок
12. Подача первых и вторых блюд
13. Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления
14. Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути
15. Обслуживание в гостиничном комплексе
16. Виды баров. Организация работы баров
17. Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций

- 18.Правила подачи блюд и напитков
19. Подача холодных блюд и закусок
- 20.Подача первых и вторых блюд
21. Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления
- 22.Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути
- 23.Обслуживание в гостиничном комплексе
- 24.Виды баров. Организация работы баров
- 25.Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций
26. Обслуживание банкетов, приемов, праздничных вечеров
27. Виды банкетов. Прием заказа и составление меню
28. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием.
29. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай
30. Обслуживание праздничных вечеров
- 31.Обслуживание иностранных туристов
32. Виды туризма. Туристические документы
33. Организация питания иностранных туристов
- 34.Организация обслуживания иностранных туристов
35. Организация отпуска готовой продукции в предприятиях ОП с методом самообслуживания
- 36.Общая характеристика раздаточных. Организация расчета с потребителями
- 37.Организация отпуска готовой продукции на раздаточной, оснащенной прилавками самообслуживания
- 38.Организация обслуживания по месту работы и учебы
39. Общие требования к организации питания рабочих и служащих
- 40.Общие требования к организации питания студентов
41. Организация обслуживания школьников и учащихся профессионально-технических училищ

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачёта: - оценка «зачтено»: 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 «не зачтено»: 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 зачету