

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:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Приложение А

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного 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

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(ФИО уч. степень, уч. звание)

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

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 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного 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 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1) ОПК-4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
- 2) ПК-3 – Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- 3) ПК-3 – Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК - 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач
ПК-3	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного
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

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 ¹
1	2	3	4
ОПК – 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	<ul style="list-style-type: none"> - знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач - способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач - владеет способами нахождения оптимальных решений технологических задач 	
ПК-3 Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	- знает организацию ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства общественного	Раздел 1. – Технология приготовления супов и соусов. Раздел 2,3,4,5. - Технология производства продукции из овощей, мяса, птицы, рыбы.

<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		<p>питания :</p> <ul style="list-style-type: none"> - способен организовать координацию и контроль ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания : - владеет способами проведения оценки эффективности работы предприятия питания 	<p>Раздел 6. - Холодные блюда и закуски. Раздел 7. - Тесто и изделия из него.</p>
<p>ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p>	<p>ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знает устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания - способен управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала предприятия - владеет способами организации деятельности персонала предприятия и обслуживания на предприятиях общественного питания 	

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного 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

<p>ОПК – 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач</p>	<p>Контр. работа текущей аттестации №1</p>			<p>отчет</p>	<p>Пояснительная записка</p>	<p>Контрольные вопросы для зачёта</p>
<p>ПК-3 Способен организовывать ведение 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>Контр. работа текущей аттестации №2</p>		<p>отчет</p>	<p>Пояснительная записка</p>	<p>Контрольные вопросы для зачёта и экзамена</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			Контр. работа текущей аттестации №3	отчет	Пояснительная записка	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 «Технология и организация питания кухонь мира» 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.	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств

	<p>Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции</p>	<p>самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции</p>
<p>Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)</p>	<p>Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне.</p> <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.</p> <p>Допустимы единичные негрубые ошибки.</p> <p>Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции</p>	<p>Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине.</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 материала на базовом уровне.</p> <p>Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки.</p> <p>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.: <ul style="list-style-type: none"> - 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.: <ul style="list-style-type: none"> - 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.: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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. Пищевые продукты – источники белков и их биологическая ценность
2. Методы кулинарной обработки пищевых продуктов
3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде
4. Технология производства мясных полуфабрикатов
5. Пищевые продукты – источники жиров, значения жиров для организма
6. Понятие о товарообороте, формирование его составных частей
7. Требования к личной гигиене персонала в общественном питании
8. Изменения жиров при кулинарной обработке пищевых продуктов
9. Изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке
10. Минеральные вещества пищевых продуктов их сбалансированность в пищевых рационах.
11. Нормирование труда и его оплата, формирование фонда заработной платы.
12. Расчет валового дохода предприятий общественного питания
13. Расчет товарооборота предприятий общественного питания
14. Расчет издержек производства предприятий общественного питания

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1

1. Состав функциональных групп помещений
2. Источники, виды и формы снабжения, договорные связи с поставщиками
3. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
 1. Классификация и типизация предприятий общественного питания
 2. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
4. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
5. Организация складского и тарного хозяйства
6. Основные требования к складским помещениям
7. Организация складских операций
8. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства
9. Нормативно-техническая и технологическая документация
10. Сущность оперативного планирования производства
11. Производственная программа заготовочного предприятия.
12. Последовательность оперативного планирования работы производства
13. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий
14. Структура производства доготовочных предприятий
15. Производственная программа доготовочных предприятий
16. Расчет сырья, продуктов и составление технологических карт

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2

1. Организация работы заготовочных предприятий
2. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе
3. Организация работы мясного цеха

4. Ассортимент выпускаемой продукции
5. Общая характеристика технологических процессов
6. Организация рабочих мест в цехах
7. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
8. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы
9. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
10. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
11. Схема производства полуфабрикатов из птицы
13. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
14. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
15. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий.
16. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №3

1. Организация работы горячего цеха
2. Организация работы холодного цеха
3. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени лучей, ионизирующего излучения.
4. Организация работы экспедиции
5. Организация работы моечной кухонной посуды
6. Организация работы хлеборезки
7. Организация работы раздач
8. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
9. Сущность и задачи нормирования труда
10. Методы нормирования труда
11. Классификация затрат рабочего времени
12. Методы изучения затрат рабочего времени
13. Основные задачи рациональной организации труда
14. Требования к производственному персоналу
15. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания
16. Общая характеристика процесса обслуживания.

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.

Курсовая работа

3.2 Примерные темы курсовых работ

1. Организация производства и обслуживания диетической столовой на 130 посадочных мест
2. Организация производства и обслуживания специализированной закусочной «Пирожковая» на 75 посадочных мест
3. Организация производства и обслуживания кафе – мороженого «Снежок» на 60 посадочных мест
4. Организация производства и обслуживания салатного бара на 70 посадочных мест с организацией летней площадки на 30 мест
5. Организация производства и обслуживания кафе – молочного на 90 посадочных мест
6. Организация производства и обслуживания бистро «Фаст-фуд» на 110 посадочных мест
7. Организация производства и обслуживания пивного бара с обслуживанием официантами на 50 посадочных мест
8. Организация производства и обслуживания столовой вечером работающей как кафе на 100 посадочных мест
9. Организация производства и обслуживания ресторана с индийской кухней на 120 посадочных мест
10. Организация производства и обслуживания ресторана высшего класса с европейской кухней на 130 посадочных мест
11. Организация производства и обслуживания в столовой при санатории на 200 посадочных мест
12. Организация производства и обслуживания ресторана первого класса с арабской кухней на 80 посадочных мест
13. Организация производства и обслуживания кафе с латиноамериканской кухней на 80 посадочных мест
14. Организация производства и обслуживания ресторана с индийской кухней на 120 посадочных мест
15. Организация производства и обслуживания кафе с латиноамериканской кухней на 80 посадочных мест
16. Организация производства и обслуживания чайной на 55 посадочных мест

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении курсовой работы/курсового проекта:

- оценка «отлично»: продемонстрировано блестящее владение проблемой исследования, материал выстроен логично, последовательно, обучающийся аргументированно отстаивает свою точку зрения. Во введении приводится обоснование выбора конкретной темы, чётко определены цель и задачи работы (проекта). Использован достаточный перечень источников и литературы для методологической базы исследования. Обучающийся грамотно использует профессиональные термины, актуальные исходные данные. Проведен самостоятельный анализ (исследование) объекта. По результатам работы сделаны логичные выводы. Оформление работы соответствует методическим

рекомендациям. Объем и содержание работы соответствует требованиям. На защите обучающийся исчерпывающе отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует повышенный уровень владения проблемой исследования, логично, последовательно и аргументированно отстаивает ее концептуальное содержание. Во введении содержатся небольшие неточности в формулировках цели, задач. В основной части допущены незначительные погрешности в расчетах (в исследовании). Выводы обоснованы, аргументированы. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Объем работы соответствует требованиям. На защите обучающийся отвечает на все дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся демонстрирует базовый уровень владения проблемой исследования. Во введении указаны цель и задачи исследования, но отсутствуют их четкие формулировки. Работа является компиляцией чужих исследований с попыткой формулировки собственных выводов в конце работы. Изложение материала логично и аргументировано. Наблюдается отступление от требований в оформлении и объеме работы. При ответе на вопросы обучающийся испытывает затруднения;

- оценка «неудовлетворительно»: обнаруживается несамостоятельность выполнения курсовой работы, некомпетентность в исследуемой проблеме. Нарушена логика изложения. Работа не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению и содержанию. На защите курсовой работы обучающийся не отвечает на вопросы.

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

Перечень вопросов к экзамену

1. Основы организации предприятий общественного питания
2. Принципы организации предприятий в общественном питании
3. Характеристика предприятий общественного питания
4. Организация тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ОП
5. Роль, задачи и требования к организации снабжения на предприятиях ОП
6. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
7. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
8. Организация складского и тарного хозяйства
9. Основные требования к складским помещениям
10. Организация складских операций
11. Характеристика и классификация тары, требования к ней, организация тарного хозяйства
12. Нормативно-техническая и технологическая документация
13. Сущность оперативного планирования производства
14. Производственная программа заготовочного предприятия.
15. Последовательность оперативного планирования работы производства
16. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий
17. Структура производства доготовочных предприятий
18. Производственная программа доготовочных предприятий
19. Характеристика специализированных предприятий
20. Характеристика торговой сети предприятий общественного питания
21. Изучение спроса и организация рекламы на предприятиях питания
22. Особенности организации питания при производственных предприятиях
23. Организация работы заготовочных предприятий
24. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе
25. Организация работы мясного цеха

26. Ассортимент выпускаемой продукции
27. Общая характеристика технологических процессов
28. Организация рабочих мест в цехах
29. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
30. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы
31. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
32. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
33. Схема производства полуфабрикатов из птицы
34. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
35. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
36. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
37. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
38. Схема технологического процесса производства кондитерских изделий.
39. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
40. Организация работы доготовочных цехов
41. Организация работы горячего цеха
42. Организация работы холодного цеха
43. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени
44. Организация работы вспомогательных производственных помещений
45. Организация работы экспедиции
46. Организация работы моечной кухонной посуды
47. Организация работы хлеборезки
48. Организация работы раздач
49. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
50. Сущность и задачи нормирования труда
51. Методы нормирования труда
52. Классификация затрат рабочего времени
53. Методы изучения затрат рабочего времени

Зачеты и экзамены могут быть проведены в письменной форме, а также в письменной форме с устным дополнением ответа. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения семестрового учебного материала по дисциплине (модулю), практических и семинарских занятий (при отсутствии экзамена по дисциплине).

По итогам зачета, соответствии с модульно – рейтинговой системой университета, выставляются баллы с последующим переходом по шкале баллы – оценки за зачет, выставляемый как по наименованию «зачтено», «не зачтено», так и дифференцированно т.е. с выставлением отметки по схеме – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», определяемое решением Ученого совета университета и прописываемого в учебном плане.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

Форма экзаменационного билета (пример оформления)

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

Дисциплина(модуль) Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания

Код, направление подготовки/специальность 19.03.04 ТП и ООП

Профиль (программа, специализация) Т и ОРС

Кафедра ТПП, ОП и Т Курс 3 Семестр 6

Форма обучения – очная/очно-заочная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Особенности деятельности предприятий общественного питания
2. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
3. Многообразие организационных форм ресторанного обслуживания

Экзаменатор: _____ *Демирова А.Ф*

Утвержден на заседании кафедры ТППОПиТ (протокол № от)

Зав. кафедрой: _____ *д.т.н., проф. Демирова А.Ф.*

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) / экзамена:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки,

причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).