

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:21:15
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Приложение А

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной (ознакомительной) практике

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
3.0.	Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП.....	8
3.1.	Оценочные средства и критерии сформированности компетенций	9
3.2.	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 учебной (ознакомительной) практики 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 учебной практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

ОПК- 1- Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности:

ОПК- 3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

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-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности</p>	<p>ОПК-1.1 Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности.</p>	<p>- Знает основные информационные технологии и программные средства, которые применяются при решении задач профессиональной деятельности: - имеет навыки по информационному обслуживанию и обработке данных в области производственной деятельности: - применяет при решении профессиональных задач основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации</p>	<p>Раздел 2- Ознакомительный Тема - Производственные процессы и технологии, реализуемые на предприятиях питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания.</p>
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.2. Эффективно применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения профессиональных задач</p>	<p>- знает основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности: - способен применять знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности: - эффективно применяет знание законов и методов исследований естественных наук для решения профессиональных задач</p>	<p>Раздел 2 – Ознакомительный Тема – Организационная форма и тип предприятия питания, его уставные функции. Структура аппарата управления. Характеристика видов услуг, предоставляемых предприятием общественного питания Тема – Химический состав пищевых продуктов</p>
<p>ОПК- 3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания.</p>	<p>-демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач в области профессиональной деятельности: - использует знания основных законов математических и естественных наук для решения типовых задач в области: - способен решать стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний, методов математического анализа и моделирования</p>	<p>Раздел 2-Ознакомительный Тема - Краткая характеристика технологического процесса кулинарной обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Тема-Оборудование предприятий общественного питания</p>

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по учебной практике определяется на следующих этапах:

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции		
		Выполнение индивидуального задания	Отчет по практике	Защита отчета по практике
1	2	3	4	
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1 Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	+	+	+
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Эффективно применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения профессиональных задач	+	+	+
ОПК- 3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	+	+	+

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 учебной (ознакомительной практики) является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/профессиональные компетенции
1	2	3
<p>Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)</p>	<p>Сформированы четкие системные знания и представления по практике. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции</p>	<p>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</p>
<p>Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)</p>	<p>Знания и представления по практике 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</p>	<p>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</p>
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала практики 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</p>	<p>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</p>

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"> - 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. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

3.1.1 Темы индивидуальных заданий для учебной (ознакомительной) практики

1. Организационная форма и тип предприятия питания, его уставные функции. Структура аппарата управления.
2. Характеристика видов услуг, предоставляемых предприятием общественного питания
3. Организация снабжения сырьём предприятий общественного питания.
4. Организация хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях питания.
5. Организация хранения продуктов с длительными сроками хранения на предприятиях питания.
6. Характеристика и ассортимент молочных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
7. Характеристика и ассортимент мясных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
8. Характеристика и ассортимент рыбных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
9. Характеристика и ассортимент овощей и фруктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
10. Ассортимент кулинарной продукции, производимой на предприятии питания.
Составление меню.
11. Рецептура фирменных блюд предприятия питания. Технология их приготовления.
12. Краткая характеристика технологического процесса кулинарной обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
13. Процесс кратковременного хранения кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
14. Организация потребления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.
15. Документация на продукцию общественного питания, производимую предприятием.
16. Оборудование для мойки сырья, столовых приборов, посуды, инвентаря и оборудования предприятий общественного питания.
17. Оборудование для измельчения твёрдых и пластических материалов, устанавливаемое на предприятиях общественного питания.
18. Оборудование для перемешивания тестообразных пластических масс и сыпучих материалов, используемое на предприятиях общественного питания.
19. Оборудование для варки, жарки и выпечки, используемое на предприятиях общественного питания.
20. Оборудование для охлаждения и замораживания продуктов и полуфабрикатов, используемое на предприятиях общественного питания.
21. Оборудование для хранения сырья и полуфабрикатов, кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.
22. Работа холодных цехов предприятий общественного питания.
23. Работа горячих цехов предприятий общественного питания.
24. Работа кондитерских цехов предприятий общественного питания.
25. Контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания.
26. Организация соблюдения техники безопасности на предприятиях общественного питания.
27. Планировка помещений предприятий питания и расстановка оборудования.

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.

3.2 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

1. Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте?
2. Какие общие принципы безопасности оборудования? Какие вы знаете оградительные средства защиты?
3. Какая зона оборудования считается опасной?
4. Какие могут быть причины травматизма на предприятиях общественного питания?
5. Какие средства защиты поражения током?
6. Какие могут быть причины пожара на ПОП?
7. Какие меры противопожарной безопасности вы знаете?
8. Требования к личной гигиене работника общественного питания.
9. Характеристика дифференцированных средств допустимых и использованных на ПОП.
10. Какие типы ПОП вы знаете?
11. На какие классы делятся ПОП?
12. Перечень структурных подразделений предприятий общественного питания.
13. На основании каких нормативных документов составляется производственная программа предприятия?
14. Какие производственные цеха участвуют при выполнении производственной программы?
15. Виды механической обработки сырья и полуфабрикатов.
16. Что относят к комбинированным видам тепловой обработки?
17. Какие цеха относятся к производственным?
18. Какое назначение у горячего цеха?
19. Какие цеха считаются вспомогательными?
20. Какое оборудование используют в моечном отделении столовой посуды?
21. Какие виды раздач вы знаете?
22. Какие помещения включает складское хозяйство?
23. Какие загрязнения может выделять ПОП в окружающую среду?
24. Почему на предприятиях питания проектируют два типа канализационных систем?
25. Как складироваться отходы на ПОП?

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