

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 19.08.2023 15:21:11  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Приложение А

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) 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

Даудова Т.Н., к.б.н., доцент  
(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 производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной практики.

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.

Программой производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

1. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
2. ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
3. ПК-1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
4. ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
5. ПК-3- Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
6. ПК-4 - Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания.
7. ПК-5 - Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения практики, 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 <sup>1</sup>   |
|---|--|--|---|
| 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 | - знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания;<br>- способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;<br>- участвует в решении оптимальных технологических задач | 1. Изучение ассортимента выпускаемой продукции<br>2. Изучение организации работы производственных и вспомогательных цехов |
| ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания       | ОПК-5.3. Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания  | - знает мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания;<br>- способен разрабатывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания;  | Тема: «Контроль и учет на предприятиях общественного питания»   |
| 1   | 2  | 3  | 4   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   |  | - участвует в реализации контроля производства продукции питания   |  |
| ПК-1. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов                                      | ПК-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции | - знает системы управления качеством и безопасностью на производстве;<br>- способен управлять качеством и безопасностью на производстве продукции общественного питания;<br>- участвует в управлении качеством и безопасности при производстве продукции общественного питания.  | Тема: «Контроль и учет на предприятиях общественного 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-.2.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания  | - знает информацию о зарубежных и отечественных технологиях оказании услуг общественного питания;<br>- способен использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания;<br>- участвует в работе структурных подразделений, по обеспечению качества продукции и услуг общественного питания | Тема: «Контроль и учет на предприятиях общественного питания»        |
| ПК-3 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-3.4. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции   | - знает потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ;<br>- способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии;<br>- участвует в технологическом процессе производства продукции общественного питания                           | Тема: «Оперативное управление на предприятиях общественного питания» |

| 1   | 2   | 3   | 4   |
|---|---|---|---|
| <p>ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p>   | <p>ПК-4.3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знает законодательную и нормативную базу в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- способен выполнять требования законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- участвует в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания.</li> </ul>   | <p>Тема: «Оперативное управление на предприятиях общественного питания»</p>                 |
| <p>ПК-5. Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> | <p>ПК-5.4 Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знает технологическую документацию для проектирования предприятий общественного питания;</li> <li>- способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания;</li> <li>- участвует в разработке комплекса технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа.</li> </ul> | <p>Тема: « Ознакомление с генеральным планом и строительной частью предприятия питания»</p> |

### 2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики 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 промежуточной аттестации |                                      |
|--|--|--------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------|---------------|-------------------------------|--------------------------------------|
|  |  | Этап текущих аттестаций        |                       |                       |          |               |                               | Промежуточная аттестация             |
|  |  | 1-неделя                       | 2 неделя              | 3 неделя              | 4 неделя |               |                               |                                      |
|  |  | Текущая аттестация №1          | Текущая аттестация №2 | Текущая аттестация №3 | СРС      | КР/КП         |                               |                                      |
| 1  | 2  | 3                              | 4                     | 5                     | 6        | 7             | 8                             |                                      |
| 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 | Вопросы к СРС                  |                       |                       |          | дневник отчет |                               | Вопросы к дифференцированному зачету |
| ОПК-5.Способен организовывать и контролировать производство продукции питания        | ОПК-5.3. Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания  | Вопросы к СРС                  |                       |                       |          | дневник отчет |                               |                                      |

| 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-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции | Вопросы к СРС |               |   | дневник отчет |   | Вопросы к дифференцированному зачету |
| 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-2.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания   |               | Вопросы к СРС |   | дневник отчет |   |                                      |

| 1   | 2   | 3 | 4             | 5             | 6             | 7 | 8                                    |
|---|---|---|---------------|---------------|---------------|---|--------------------------------------|
| 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 |   | Вопросы к СРС |               | дневник отчет |   | Вопросы к дифференцированному зачету |
| 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 СРС | дневник отчет | - |                                      |
| ПК-5. Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства  | ПК-5.4 Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа  |   |               | Вопросы к СРС | дневник отчет |   |                                      |

| 1   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| продукции<br>общественного питания<br>массового изготовления<br>и специализированных<br>пищевых продуктов |   |   |   |   |   |   |   |

**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 производственной (преддипломной, научно-исследовательской работы) практики является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

| Уровень                                    | Универсальные компетенции  | Общепрофессиональные/<br>профессиональные<br>компетенции  |
|--|--|---|
| 1  | 2  | 3   |
| Высокий<br>(оценка «отлично», «зачтено»)   | Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине.<br>Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные.<br>Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы.<br>Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции  | Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач.<br>Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы.<br>Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции |
| Повышенный<br>(оценка «хорошо», «зачтено») | Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне.<br>В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия.<br>Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине.<br>Допустимы единичные негрубые ошибки.<br>Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции | Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине.<br>Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные.<br>Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками.<br>Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков   |

| 1  | 2   | 3  |
|--|---|--|
| <p>Базовый<br/>(оценка «удовлетворительно»,<br/>«зачтено»)</p>     | <p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП.<br/>Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения.<br/>Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p> | <p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне.<br/>Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки.<br/>Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p> |
| <p>Низкий<br/>(оценка «неудовлетворительно»,<br/>«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"> <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. Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте?
2. Требования к личной гигиене работника общественного питания.
3. Как классифицируется ассортимент продукции?
4. Какие сроки и условия хранения выпускаемой кулинарной продукции?
5. Какие требования к расположению мясного цеха?
6. Какое оборудование используется для механической обработки мяса?
7. Как производится прием овощей? Какие условия хранения овощей?
8. Когда проектируется доготовочный цех?
9. Какие участки работы выделяют в доготовочном цехе?
10. Как рассчитать производственную программу горячего цеха?
11. Как рассчитать вместимость холодильников в холодном цехе?
12. Когда холодный цех может быть совмещен с горячим цехом?
13. Как рассчитать производственную программу мучного цеха?
14. Как хранится посуда на предприятии?
15. Какие виды раздач вы знаете?
16. Какие требования предъявляются к хранению сырья и полуфабрикатов?
17. Какие санитарные требования предъявляют к цехам?

#### **3.2. Задания для промежуточной аттестации**

##### **Перечень вопросов к дифференцированному зачету**

1. Площадь территории, перечень отдельно стоящих зданий, их назначение
2. Критическая оценка размещения сооружений на территории предприятия
3. Конструкция и материалы основных элементов зданий
4. Расположение и взаимосвязь производственных, бытовых и служебных помещений.
5. Площади бытовых помещений, их соответствие установленным нормам.
6. Отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха.
7. Расход тепла и пара на отопление производственных, бытовых и вспомогательных помещений.
8. Водоснабжение. Расход воды, схема холодного и горячего водоснабжения.
9. Виды топлива, их теплотворная способность. Условия хранения и подачи твердого или жидкого топлива, их запас.
10. Расход электроэнергии на единицу выпускаемой продукции, стоимость единицы электроэнергии.
11. Сущность оперативного управления предприятием.
12. В чем заключается особенность деятельности предприятий общественного питания?
13. Факторы, определяющие качество продукции на предприятиях общественного питания
14. Как проводится учет сырья, покупных и готовых изделий?

15. Организационная структура управления предприятием.
16. Какие предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики вы можете дать?
17. Применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии.
18. Организация информационного обеспечения управления предприятие<sup>^</sup> и делопроизводство.
19. Формы организации труда и влияние на эффективность производства;
20. Сегмент рынка кулинарной продукции и услуг предприятия.
21. Конкуренты предприятия.
22. Факторы, влияющие на повышение рентабельности предприятия.
23. Как формируется товароборот?
24. Какова структура товароборота?
25. Как определяется наценка в ведомственных ПОП?
26. Что понимают под капиталовложением?
27. Какие издержки на предприятиях питания вы знаете?
28. Учет материальных ценностей предприятия

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачета (зачет 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).