

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 24.04.2024 10:47:37
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:
Оптимизация технологических процессов в общественном питании

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	<u>2</u>	<u>2</u>

Введение

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» по дисциплине «Оптимизация технологических процессов в общественном питании»
2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Оптимизация технологических процессов в общественном питании»
3. Разработчик Щедрина Т.В. доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель: Холодова Е.Н., зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
Лимарева Н.С., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Оптимизация технологических процессов в общественном питании».

«___» _____ 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции (ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетвори тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворите льно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-1. Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 пк-1 Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	Не способен демонстрировать знания и способность собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	На низком уровне демонстрирует знания и способность собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	Умеет на хорошем уровне использовать в профессиональной деятельности собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	Умеет отлично использовать в профессиональной деятельности собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений
ИД-2 пк-1 Организует системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	Не способен организовать системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	На низком уровне способен организовать системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность производить анализ и давать оценку деятельности предприятия

ИД-3_{ПК-1} Умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Не умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	На низком уровне умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Умеет хорошо использовать в профессиональной деятельности подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Умеет на высоком уровне использовать в профессиональной деятельности подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка
--	--	--	---	--

Компетенция: ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1_{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не демонстрирует способности проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Демонстрирует не в полном объеме знания и способности проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Готов проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Готов в полной мере проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2_{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового	Не демонстрирует способности организовать выпуск опытных	Демонстрирует в небольшом объеме способности организовать выпуск	Готов хорошо организовать выпуск опытных партий новых видов	Готов отлично организовать выпуск опытных партий новых видов

изготовления и специализированных пищевых продуктов.	партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ИДЗ_{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не способен анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Способен на низком уровне анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Демонстрирует хороший уровень и способность анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового	Демонстрирует высокий уровень и способность анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		Форма обучения очная, заочная. Семестр 2	
1.	с	Какие направлениями повышения эффективности производства актуальны в общественном питании? а) увеличение объемов финансирования для развития	ПК-1

		<p>предприятия общественного питания</p> <p>b) использование новых видов пищевых продуктов</p> <p>c) совершенствование и оптимизация технологических процессов</p>	
2.	d)	<p>Какие документы являются нормативно – законодательной базой, регламентирующей разработку новых продуктов питания?</p> <p>a) Положение о государственном санитарно – эпидемиологическом нормировании</p> <p>b) Положение о государственной санитарно – эпидемиологической службе</p> <p>c) Постановление главного государственного санитарного врача РФ</p> <p>d) Обязательные к исполнению действующие нормативно – правовые документы</p>	ПК-1
3.	a)	<p>Основная задача при организации производства продукции и услуг на предприятиях питания?</p> <p>a) обеспечить потребителю полную безопасность и максимально высокое качество продукции общественного питания.</p> <p>b) обеспечить потребителю максимальное удовлетворение от посещения предприятия общественного питания;</p> <p>c) обеспечить максимальную прибыль в работе предприятия общественного питания.</p>	ПК-1
4.	a)	<p>Какая технологическая документация для обеспечения пищевой безопасности используется при изготовлении блюд и изделий в общественном питании?</p> <p>a) документация, содержащая требования к технологии производства с учетом Критических Контрольных Точек</p> <p>постановление главного государственного санитарного врача РФ</p> <p>положение о государственной санитарно – эпидемиологической службе</p> <p>d) обязательные к исполнению действующие нормативно – правовые документы</p>	ПК-1
5.	a)	<p>Какие документы относятся к технологическим и используется для обеспечения оптимизации технологических процессов при изготовлении блюд и изделий в общественном питании?</p> <p>a) технологические инструкции по производству продукции общественного питания, технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания;</p> <p>b) обязательные к исполнению действующие нормативно – правовые документы;</p> <p>c) документация из интернет источников с инструкцией по изготовлению блюд национальной кухни народов России.</p>	ПК-1
6.	a)	<p>Что является основным принципом моделирования?</p> <p>a) упрощение представляемых явлений</p> <p>b) результат лабораторных исследований</p>	ПК-3

		с) разделение технологического процесса на отдельные уровни	
7.	d)	Принцип оптимизации технологических процессов предполагает: а) использование системы методов и средств, обеспечивающих сокращение затрат на производство продукции б) использование новейших достижений науки и техники с) использование прогрессивного оборудования, комплексной механизации и автоматизации д) все перечисленные позиции	ПК-3
8.	d)	Наиболее важной задачей для оптимизации работы предприятий питания является: а) слаженная и быстрая работа всех подразделений б) обновления продукции в целом и по ее видам с учетом жизненного цикла с) выход на рынок с новыми предложениями д) все перечисленные позиции	ПК-3
9.	a)	Инновационная деятельность это: а) процесс создания новой или усовершенствованной продукции, технологического процесса б) комплекс мероприятий по формированию спроса с) ассортиментная номенклатура предприятия	ПК-3
10.	d)	Что включает оптимизацию организации производства? а) новые технологические процессы б) маркетинг новых продуктов с) комплекс управленческих, организационно-экономических, социальных и других мероприятий д) все перечисленные позиции	ПК-3
11.		Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.	ПК-1
12.		Роль и сущность инновационного развития производства.	ПК-1
13.		Понятие оптимизация процессов производства.	ПК-1
14.		Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания.	ПК-1
15.		Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе.	ПК-1
16.		Моделирование производственно-технологических задач.	ПК-1
17.		Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания.	ПК-1
18.		Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная).	ПК-1
19.		Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами	ПК-1
20.		Влияние новой технологии на деятельность предприятия общественного питания.	ПК-1
21.		Инновации в управлении деятельностью сетевых предприятий общественного питания.	ПК-1
22.		Оптимизация технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий на современных	ПК-1

		предприятиях общественного питания	
23.		Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий.	ПК-1
24.		Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты.	ПК-1
25.		Роль новых видов технологий в конкурентоспособности предприятия общественного питания.	ПК-1
26.		Виды внутреннего и внешнего контроля качества на предприятиях общественного питания.	ПК-3
27.		Влияние оснащенности предприятия на качество реализуемой продукции.	ПК-3
28.		Контроль за соблюдением правильности выполнения действий на отдельных этапах технологического процесса.	ПК-3
29.		Действия, осуществляемые при создании и потреблении продукции, в целях установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня ее качества.	ПК-3
30.		Современные направления оптимизации технологических процессов производств в работе предприятий общественного питания.	ПК-3
31.		Использование инженерного решения оптимизации процессов производства продукции для различной категории потребителей.	ПК-3
32.		Организационные решения оптимизации процессов обслуживания различных категории потребителей.	ПК-3
33.		Перспективы и возможности оптимизации работы предприятий в индустрии гостеприимства на научной основе.	ПК-3
34.		Принципы моделирования технологических процессов	ПК-3
35.		Управление испытания технологий и новой продукции общественного питания массового	ПК-3
36.		Внедрение новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления	ПК-3
37.		Внедрение новых технологий и новой продукции общественного питания специализированных пищевых продуктов	ПК-3
38.		Характеристика работы по освоению новых технологических процессов	ПК-3
39.		Характеристика работы по внедрению в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления	ПК-3
40.		Характеристика работы по внедрению в производство новых видов продукции общественного питания специализированных пищевых продуктов	ПК-3

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры.

3. Критерии оценивания компетенций *

Оценка *«отлично»* выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.