

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: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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 туризмско-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 (Неудовлетворительно) 2 балла | Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла | Средний уровень (хорошо) 4 балла | Высокий уровень (отлично) 5 баллов |
| <i>Компетенция: ПК-1. Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания</i> | | | | |
| Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i> | | | | |
| ИД-1пк-1 Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управлеченческих 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 управлеченческих 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 управлеченческих 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 управлеченческих 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 управлеченческих решений |
| ИД-2пк-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-3пк-1 | Умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии 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-1пк-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 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 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 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 общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| ИД-2пк-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. |
| ИДЗПК-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. | c | Какие направлениями повышения эффективности производства актуальны в общественном питании? а) увеличение объемов финансирования для развития | | ПК-1 |

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

| | | | |
|-----|----|--|------|
| | | c) разделение технологического процесса на отдельные уровни | |
| 7. | d) | Принцип оптимизации технологических процессов предполагает: a) использование системы методов и средств, обеспечивающих сокращение затрат на производство продукции b) использование новейших достижений науки и техники c) использование прогрессивного оборудования, комплексной механизации и автоматизации d) все перечисленные позиции | ПК-3 |
| 8. | d) | Наиболее важной задачей для оптимизации работы предприятий питания является: a) слаженная и быстрая работа всех подразделений b) обновления продукции в целом и по ее видам с учетом жизненного цикла c) выход на рынок с новыми предложениями d) все перечисленные позиции | ПК-3 |
| 9. | a) | Иновационная деятельность это: a) процесс создания новой или усовершенствованной продукции, технологического процесса b) комплекс мероприятий по формированию спроса c) ассортиментная номенклатура предприятия | ПК-3 |
| 10. | d) | Что включает оптимизацию организации производства? a) новые технологические процессы b) маркетинг новых продуктов c) комплекс управленческих, организационно-экономических, социальных и других мероприятий d) 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. | | Иновационные 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. | | Иновации 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 категорий 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.