

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
Алгоритм разработки документации 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	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>3</u>	<u>3</u>

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Алгоритм разработки документации в общественном питании» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Алгоритм разработки документации в общественном питании».

3. Разработчик Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

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

Члены комиссии:

Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Шалтумаев Т.Ш., 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 для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Алгоритм разработки документации 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 компетенци(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{УК-1} Критически анализирует проблемную ситуацию, используя системный подход	Не выявляет проблему в профессиональной сфере на основе анализа и системного подхода.	Ограниченно выявляет проблему в профессиональной сфере на основе анализа и системного подхода.	Выявляет проблему в профессиональной сфере на основе анализа и системного подхода, но допускает незначительные ошибки.	Выявляет проблему в профессиональной сфере на основе анализа и системного подхода.
ИД-2 _{УК-1} Способен находить необходимую информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации	Не применяет профессиональную информацию из различных источников для решения проблемной ситуации.	Ограниченно применяет профессиональную информацию из различных источников для решения проблемной ситуации.	Применяет профессиональную информацию из различных источников для решения проблемной ситуации, но допускает незначительные ошибки.	Применяет профессиональную информацию из различных источников для решения проблемной ситуации.
ИД-3 _{УК-1} Вырабатывает стратегию действий для выхода из проблемной ситуации	Не демонстрирует способность поэтапного решения проблемных ситуаций в профессиональной деятельности.	Ограниченно демонстрирует способность поэтапного решения проблемных ситуаций в профессиональной деятельности.	Демонстрирует способность поэтапного решения проблемных ситуаций в профессиональной деятельности, но допускает незначительные ошибки.	Демонстрирует способность поэтапного решения проблемных ситуаций в профессиональной деятельности.
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 пусконаладочные 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 осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания.	Ограниченно осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания.	Осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания, но допускает незначительные ошибки.	Осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания.

ИД-2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания.	Ограниченно осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания.	Осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания, но допускает незначительные ошибки.	Осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания.
ИД-3 _{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 оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы.	Ограниченно оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы.	Оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы, но допускает незначительные ошибки.	Оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы.

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
1.		Форма обучения очная, семестр 3, заочная, семестр 3	
2.		Что предусматривает Федеральный Закон «О техническом регулировании» для развития российского продовольственного рынка?	УК-1
3.		Дайте характеристику техническому регламенту?	УК-1
4.		Каковы цели принятия технических регламентов?	УК-1
5.		Назовите примерную структуру технических регламентов	УК-1
6.		Сколько должно пройти времени для вступления в силу технического регламента со дня его официального опубликования?	УК-1
7.		Что является объектом требований общего технического регламента?	УК-1
8.		Что является объектом требований специального технического регламента?	УК-1
9.		Дайте характеристику национальному стандарту	УК-1
10.		В зависимости от специфики объекта стандартизации, а также от содержания разрабатываемых и предъявляемых к нему требований на какие виды подразделяются национальные стандарты?	УК-1
11.		Дайте характеристику стандарту на продукцию	ПК-3
12.		Что устанавливает стандарт на услуги?	УК-1
13.		Какие требования должен содержать стандарт на работы (процессы)?	ПК-3
14.		В каких случаях разрабатывают технические условия (ТУ)?	ПК-3
15.		Какие структурные элементы должны содержать технические условия (ТУ)?	УК-1
16.		Из каких разделов состоит основная часть технических условий (ТУ)?	УК-1
17.		Дайте характеристику нормативным документам	УК-1
18.		Дайте характеристику техническим документам	УК-1
19.		В какой последовательности устанавливаются правила хранения пищевых продуктов в технических условиях (ТУ)?	ПК-3
20.		Каким образом осуществляют внесение изменения в экземпляры ТУ, находящиеся у держателя подлинника данных ТУ?	ПК-3
21.		Что определяет технологическая инструкция (ТИ)?	ПК-3
22.		На какие объекты деятельности организации могут разрабатываться стандарты организации?	ПК-3
23.		Что указывают в проекте рецептуры на новое или фирменное блюдо или изделие?	ПК-3
24.	б	Как называется документация, разрабатываемая на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и	ПК-3

		реализуемые только в данном предприятии? a) стандарт организации; b) технико-технологическая карта; c) технические условия; d) все ответы верны	
25.	b,c	Кем утверждается технико-технологическая карта (ТТК)? a) органами исполнительной власти по государственному надзору в области стандартизации, метрологии и сертификации; b) руководителем предприятия; c) заместителем руководителя; d) Разработчиком; e) все ответы верны	ПК-3
26.	a,b,c	Что из перечисленного входит в структуру технико-технологической карты (ТТК)? a) наименование изделия и область применения; b) описание технологического процесса приготовления; c) показатели пищевого состава и энергетической ценности; d) требования к утилизации; e) методы контроля	ПК-3
27.	c	На продукцию разрабатывают следующие основные подвиды стандартов: a) стандарт общих технических условий; b) стандарт технических условий; c) все ответы верны.	УК-1
28.	c	Какие стандарты, устанавливают термины, к которым даны определения, содержащие необходимые и достаточные термины и понятия? a) стандарты на работы (процессы); b) правила (нормы) по стандартизации; c) терминологические стандарты; d) стандарты на услуги.	УК-1
29.	технологический процесс	Впишите пропущенное словосочетание в нужном падеже. В разделе «_____» содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия) при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.	ПК-3
30.	d	Что из перечисленного не допускается применять при разработке технических условий (ТУ)? a) обороты разговорной речи, техницизмы и узкопрофессиональные термины; b) различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы) для одного и того же понятия; c) иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке; d) все ответы верны.	УК-1
31.	Органолептические	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. _____ показатели - это такие показатели качества, как внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.	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 он демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.