Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:54
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
_____ /Попова О.М./
«21» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**5 лет**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Доцент Кизиева А.С.**

Разработчик(и): Доцент Кизиева А.С. _____ (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП …… 3
2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания ……. 6
3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....…….. 11
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 17

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. N 1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.5. Разрабатывает производственные процессы, технологическую документацию и стандарты предприятия питания	4	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос, доклад, лабораторная работа
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.7 Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов	4	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос, доклад, лабораторная работа

Примечание

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Преддипломная практика», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания», «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Модуль. Оборудование предприятий

общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания», «Технология и организация детского питания», «Технология и организация диетического питания», «Технология блюд зарубежной кухни», «Организация кейтеринга», «Технология карвинга», «Кондитерское производство», «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира», «Технология и техника работы бариста», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Учебная практика (ознакомительная)», «Учебная практика (технологическая)», «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами», «Технология продуктов функционального питания», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Технология и организация детского питания», «Пищевые добавки», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технология продуктов функционального питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация кейтеринга», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Микробиология пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов», «Тепло - и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Рекламная деятельность предприятия общественного питания», «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса».

Компетенция ОПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Охрана труда на предприятиях общественного питания», «Учебная практика (ознакомительная)», «Учебная практика (технологическая)», «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Производственная практика (технологическая)», «Преддипломная практика», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы», «Теоретическая технология», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технология продукции общественного питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Технология блюд зарубежной кухни», «Организация кейтеринга», «Технология карвинга», «Технология мучных кондитерских изделий», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Производственный учет в сфере общественного питания», «Стандарт организации предприятий общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания».

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных материалов*

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного средства в ОМ
1	доклад, сообщение	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	темы докладов, сообщений
2	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов для устного опроса
3	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы
4	Тестирование	Метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	Банк тестовый заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплине

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4.
1	**Вводная.** Ключевые понятия курса. Предмет, цели и задачи, структура курса. Понятие	ОПК-4, ПК-4	Устный опрос / входной контроль

	«качество продукции», показатели качества и факторы, влияющие на формирование качества.		
2	Анализ технологических линий производства пищевых продуктов	ОПК-4	Устный опрос/лабораторная работа
3	**Организация технологического потока** Основные понятия, системность технологического потока, операция как составная часть потока	ОПК-4	Устный опрос
4	Анализ операций технологического потока		Устный опрос/лабораторная работа
5	**Организация технологического потока** Организация будущего технологического потока, эволюция технологического потока	ОПК-4	Устный опрос
6	Анализ технологических потоков с точки зрения требований к идеальному потоку	ОПК-4	Устный опрос/лабораторная работа
7	**Строение технологического потока** Строение технологического потока как системы процессов, системный анализ	ОПК-4	Устный опрос
8	Анализ технологических потоков различных производств	ОПК-4	Устный опрос/лабораторная работа
9	**Строение технологического потока** Синтез и моделирование технологического потока, системы технологических процессов	ОПК-4	Устный опрос
10	Моделирование технологического потока (построение идеальной модели)	ОПК-4	Устный опрос/лабораторная работа
11	**Функционирование технологического потока** Развитие, чувствительность технологического потока.	ОПК-4	Устный опрос
12	Анализ чувствительности технологического потока (на примере производства хлеба)	ОПК-4	Устный опрос/лабораторная работа
13	**Функционирование технологического потока** Целостность, стохастичность, технологического потока.	ОПК-4	Устный опрос
14	**Организация технологических потоков в малых предприятиях общественного питания.** Особенности	ОПК-4	Устный опрос

	организации, возможности автоматизации операций.		
20	**Выходной контроль**	**ОПК-4**	Устный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	*Планируемые результаты обучения*	*Показатели и критерии оценивания результатов обучения*			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	*пороговый уровень (удовлетворительно)*	*продвинутый уровень (хорошо)*	*высокий уровень (отлично)*
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
ОПК-4 4 курс	**знает:** потребности человека в питательных веществах, их функциональную роль в организме, стадии технологического процесса производства продуктов детского питания	обучающийся не знает потребности человека в питательных веществах, их функциональную роль в организме, не знает стадии технологического процесса производства продуктов детского питания; не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только потребности человека в основных питательных веществах, но не знает их функциональную роль в организме, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении стадий технологического процесса производства продуктов детского питания	обучающийся демонстрирует знание потребности человека в питательных веществах, их роль в организме, основные стадии технологического процесса производства продуктов питания, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание потребности человека в питательных веществах, их функциональную роль в организме, стадии технологического процесса производства продуктов детского питания; знание практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ОПК-4 4 курс	**умеет:** проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания	обучающийся не умеет проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания;	обучающийся демонстрирует умение, в целом, успешно, но не системно пользоваться справочной литературой в области технологии продуктов детского питания	обучающийся демонстрирует умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания, в целом, успешно, но с незначительными неточностями	обучающийся демонстрирует умение проводить детализированные теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания, свободно ориентируясь в материале
ОПК-4 4 курс	**владеет навыками:** создания технологий продуктов и формирования рациона для обеспечения рационального сбалансированного питания детей различных возрастных категорий	обучающийся не владеет навыками создания технологий продуктов и формирования рациона	обучающийся демонстрирует владение навыками формирования рациона для питания детей, но допускает неточности.	обучающийся демонстрирует владение навыками создания технологий продуктов и формирования рациона для обеспечения рационального сбалансированного питания детей, в	обучающийся демонстрирует владение навыками создания технологий продуктов и формирования рациона для обеспечения рационального сбалансированного питания детей различных возрастных категорий с учётом индивидуальных особенностей

				целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или ошибки	
ПК-4, 4 курс	***знает:*** процесс производства продуктов детского питания и технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в методах организации технологического процесса производства продукции питания. Не знает правила использования технических средств для измерения основных технологических параметров производства продукции	обучающийся демонстрирует знание только основного материала, не зная деталей процесса производства продуктов детского питания, допускает неточности в формулировках, нарушая логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание процесса производства продуктов детского питания и технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знания грамотного использования технических средств для измерений основных параметров технологического процесса; знание деталей процесса производства продуктов детского питания
ПК-4, 4 курс	***умеет:*** использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания	обучающийся не умеет анализировать и характеризовать состав сырья для производства продуктов питания	обучающийся демонстрирует в целом, успешное, но не системное умение анализировать и характеризовать качественного состава сырья для производства продуктов питания	обучающийся демонстрирует умение использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания, в целом, успешно, но с отдельными неточностями; продукции	обучающийся демонстрирует умение грамотно применять полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания в зависимости от поставленной задачи
ПК-4, 4 курс	***владеет навыками:*** навыками использования технических средств для измерения параметров технологических процессов; навыками производства продуктов для детей разного возраста	обучающийся не владеет навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов; навыками производства продуктов для детей разного возраста	обучающийся демонстрирует владение навыками подбора технических средств по определению параметров технологических процессов, но допускает неточности	обучающийся демонстрирует владение навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов; навыками производства продуктов для детей, в целом, успешное, но содержащее отдельные неточности	обучающийся демонстрирует владение навыками использования технических средств для измерения параметров технологических процессов; навыками производства продуктов для детей разного возраста; успешно и системно
ПК-4, 4 курс	**знает:** принципы и методы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания	обучающийся не знает принципы и методы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только отдельных принципов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания, но допускает	обучающийся демонстрирует знание принципов и методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания, не допускает существенных	обучающийся демонстрирует знание принципов и методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания в течение всего технологического цикла; знание практики применения материала, исчерпывающе и

			неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении стадий технологического процесса производства продуктов детского питания	неточностей	последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-4, 4 курс	**умеет:** применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию	обучающийся не умеет применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; не умеет оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию	обучающийся демонстрирует умение, в целом, успешно, но не системно применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания	обучающийся демонстрирует умение применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; оценивать технологическую эффективность производства, в целом, успешно, но с незначительными неточностями	обучающийся демонстрирует умение применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию, свободно ориентируясь в нюансах технологического процесса
ПК-4, 4 курс	**владеет навыками:** применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; навыками создания технологий для продуктов детского питания	обучающийся не владеет навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; не владеет навыками создания технологий для продуктов детского питания	обучающийся демонстрирует владение навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания	обучающийся демонстрирует владение навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; навыками создания технологий для продуктов детского питания, в целом, успешное, но содержащее отдельные пробелы или ошибки	обучающийся демонстрирует владение навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; навыками создания технологий для продуктов детского питания с учётом возрастных и индивидуальных особенностей детей
ПК-4, 4 курс	***знает:*** достижения в области технологии продуктов детского питания	обучающийся не знает достижения в области технологии продуктов детского питания	обучающийся демонстрирует знание только основного материала, не зная тенденций в области технологии продуктов детского питания, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание тенденций в области технологии продуктов детского питания, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание мировых достижений в области технологии продуктов детского питания
ПК-4, 4 курс	***умеет:*** самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания, опираясь на мировой опыт	обучающийся не умеет самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания	обучающийся демонстрирует в целом, успешное, но не системное умение самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания	обучающийся демонстрирует умение самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания, в целом, успешно, но с отдельными	обучающийся демонстрирует умение самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания, опираясь на мировой опыт и в зависимости от поставленной задачи

				неточностями	
ПК-4, 4 курс	***владеет навыками:*** навыками использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения	обучающийся не владеет навыками использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения	обучающийся демонстрирует владение навыками использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения, но допускает неточности	обучающийся демонстрирует владение навыками использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения, в целом, успешное, но содержащее отдельные неточности	обучающийся демонстрирует владение навыками использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения; успешно и системно, свободно ориентируясь в документообороте

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Цель проведения входного контроля: установить уровень подготовки к дисциплине, уровень остаточных знаний.

Вопросы входного контроля:

1. Как классифицируется сырье для пищевой промышленности?
2. Как классифицируются процессы пищевых производств?
3. Охарактеризуйте основные механические процессы? В каких операциях применяются?
4. Охарактеризуйте основные тепловые процессы пищевых производств.
5. Какие процессы пищевых производств относятся к массообменным?
6. Какие биологические процессы, происходящие в пищевых продуктах, вы знаете?

3.2 Устный опрос

Цель устного опроса выявить степень усвоения материала и способность оперативно проанализировать заданную проблему, пояснить возможности применения в практической деятельности

Вопросы к лабораторным работам

Лабораторное занятие 1

Тема: Анализ технологических линий производства пищевых продуктов

1. Какие признаки положены в основу классификации технологических потоков (линий)?

2. Чем определяется непрерывность технологической линии?

3. Какие критерии повлияют на качество продукции (овсяной крупы) выпускаемой на представленной на схеме линии?

Лабораторное занятие 2

Тема: Анализ операций технологического потока

Контрольные вопросы

1. Какой признак положен в основу классификации технологических операций?
2. С чем связано ограничение производительности машин для реализации операций I и II классов ?
3. С чем связан рост производительности машин для реализации операций III и IV классов?

Лабораторная работа 3

Тема: Анализ технологических потоков с точки зрения требований к идеальному потоку

1. Какие признаки положены в основу классификации технологических потоков?
2. Какой смысл вы видите в создании потока более высокого класса, чем его

прототип?

Лабораторная работа 4

Тема: Анализ технологических потоков различных производств

1. Охарактеризуйте рассматриваемые технологические потоки по классу
2. Какие операции преобладают?
3. Как уменьшить время на транспортирование (промежуток между операциями)?

Лабораторная работа 5

Тема: Моделирование технологического потока (построение идеальной модели)

1. Какие принципы положены в основу моделирования?
2. Чем характеризуется идеальный технологический поток?
3. Какие проблемы возникают при построении технологического потока в общественном питании?

Лабораторная работа 6

Тема: Анализ чувствительности технологического потока (на примере производства хлеба)

1. Каковы принципы статистического управления технологическим потоком?

2. Каков порядок обработки экспериментально полученной информации о надежности объекта?
3. Какая величина является мерой чувствительности технологического потока, операции, процесса?

3.3 Рубежный контроль

Цель проведения рубежного контроля: установить уровень усвоения знаний полученных в ходе изучения дисциплины, навык анализа научной литературы.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Какие факторы той или иной технологии обусловливают сложность проблемы создания поточной линии?
2. Каковы основные термины метода системного подхода?
3. Что вкладывается в понятие «морфология технологического потока»?
4. Какой признак положен в основу классификации технологических операций?
5. Какой признаки положены в основу классификации технологических потоков?
6. Почему за элемент технологической системы принята технологическая операция?
7. Каким образом «устроен» и организован технологический поток как система процессов?
8. Почему современные методы научных исследований и разработки технологии пищевых производств базируются на вероятном, стохастическом описании?
9. Каковы особенности моделирования строения и функций технологического потока как системы процессов?
10. Каковы разновидности функциональной организации технологических систем?
11. Каков порядок разделения технологического потока в процессе его системного анализа?
12. Почему функционирование технологического потока носит вероятностный характер?
13. Почему управление является важным системообразующим фактором технологического потока?
14. Каковы принципы на которых базируется квалиметрическая оценка объектов?
15. Какой смысл вкладывается в понятие точности и устойчивости технологического потока?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Какие факторы влияют на формирование качества пищевых продуктов
2. По каким критериям оценивается качество продукции для построения технологического потока
3. Методы статистического анализа применяемые для анализа технологического потока

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

4. Каковы принципы статистического управления технологическим потоком?
5. Каков порядок обработки экспериментально полученной информации о надежности объекта?
6. Каковы характерные черты технологических систем, перспективных с точки зрения развития?
7. Что вы понимаете под стабильностью функционирования подсистемы? Каковы методы её оценки?
8. Какая величина является мерой чувствительности технологического потока, операции, процесса?
9. Что вы понимаете под противоречием технологического потока?
10. Почему развитие технологической линии диалектически связано с разрешением одного или нескольких противоречий?
11. Что представляет собой фактический материал для прогнозирования развития технологических потоков в перерабатывающих отраслях?
12. Как рассчитывается технический уровень структуры технологического потока?
13. Каков порядок организации работы с целью прогнозирования тенденций развития технологических линий?
14. Каков физический смысл оценки уровня связи в технологическом потоке?
15. Чем по вашему мнению, диктуется необходимость верификации прогнозов?

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Методы статистического управления применяемые в синтезе технологического потока
2. Методы диалектического анализа технологического потока
3. Способы оценки уровней связи в технологическом потоке

3. 4 Промежуточная аттестация

- вид промежуточной аттестации - зачет;

- цель проведения промежуточной аттестации (зачета – выяснить степень усвоения и владения материалом дисциплины);

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Учитывая, что управляемость технологического потока есть один из показателей его качества, предложите методы оценки и измерения этого показателя:
а) для линии производства подового хлеба;
б) для линии производства овсяной крупы;
в) для линии производства коротких макаронных изделий;
г) для линии производства помадных конфет;
д) для линии производства пирожных типа «Эклер»;
е) для линии производства сахарного печенья;
ж) для линии производства пастеризованного молока.

2. Выполните морфологический анализ ведущих операций:
а) для линии производства подового хлеба;
б) для линии производства овсяной крупы;
в) для линии производства коротких макаронных изделий;
г) для линии производства помадных конфет;
д) для линии производства пирожных типа «Эклер»;
е) для линии производства сахарного печенья;
ж) для линии производства пастеризованного молока.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок

начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: основные закономерности организации, строения функционирования и развития технологического потока, основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки, принципы и методы расчета основного оборудования;

умения: определять оптимальные и рациональные режимы работы основных видов технологического оборудования, представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, оценивать управляемость технологии с использованием контрольных карт, формулировать заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению;

владение навыками: методами количественной оценки точности, устойчивости и надежности функционирования технологической системы, методами анализа технологических потоков по критериям надежности и точности, способами оценки эффективности технологических потоков

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала *(основные закономерности организации, строения функционирования и развития технологического потока, основные*

	свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки, принципы и методы расчета основного оборудования), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение определять оптимальные и рациональные режимы работы основных видов технологического оборудования, представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, оценивать управляемость технологии с использованием контрольных карт, формулировать заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению; - успешное и системное владение методами количественной оценки точности, устойчивости и надежности функционирования технологической системы, методами анализа технологических потоков по критериям надежности и точности, способами оценки эффективности технологических потоков
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание основные закономерности организации, строения функционирования и развития технологического потока, основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки, принципы и методы расчета основного оборудования, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение определять оптимальные и рациональные режимы работы основных видов технологического оборудования, представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, оценивать управляемость технологии с использованием контрольных карт, формулировать заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами количественной оценки точности, устойчивости и надежности функционирования технологической системы, методами анализа технологических потоков по критериям надежности и точности, способами оценки эффективности технологических потоков
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала (основные закономерности организации, строения

	функционирования и развития технологического потока, основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки, принципы и методы расчета основного оборудования), но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение определять оптимальные и рациональные режимы работы основных видов технологического оборудования, представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, оценивать управляемость технологии с использованием контрольных карт, формулировать заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению; - в целом успешное, но не системное владение методами количественной оценки точности, устойчивости и надежности функционирования технологической системы, методами анализа технологических потоков по критериям надежности и точности, способами оценки эффективности технологических потоков
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основные закономерности организации, строения функционирования и развития технологического потока, основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки, принципы и методы расчета основного оборудования), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет определять определять оптимальные и рациональные режимы работы основных видов технологического оборудования, представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, оценивать управляемость технологии с использованием контрольных карт, формулировать заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;

	- обучающийся не владеет методами количественной оценки точности, устойчивости и надежности функционирования технологической системы, методами анализа технологических потоков по критериям надежности и точности, способами оценки эффективности технологических потоков, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: основные закономерности строения, функционирования и развития технологического потока, основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки

умения: определять оптимальные и рациональные режимы работы основных видов технологического оборудования, представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, формулировать заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению

владение навыками: методами количественной оценки точности, устойчивости и надежности функционирования технологической системы

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: знания основных закономерностей строения, функционирования и развития технологического потока, основных свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки, умеет определять оптимальные и рациональные режимы работы основных видов технологического оборудования, представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, формулировать заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению, выполняет лабораторную работу, руководствуясь методикой, анализирует полученные результаты, делает выводы и заключения
хорошо	обучающийся демонстрирует: знания основных закономерностей строения, функционирования и развития технологического потока, основных свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки, умеет определять оптимальные и рациональные режимы работы основных видов технологического оборудования, представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, формулировать заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению, выполняет лабораторную работу, руководствуясь методикой, анализирует полученные результаты, делает выводы и заключения при помощи небольших уточнений со стороны преподавателя

удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: неглубокие знания основных закономерностей строения, функционирования и развития технологического потока, основных свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки, умеет определять оптимальные и рациональные режимы работы основных видов технологического оборудования, представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, формулировать заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению, выполняет лабораторную работу, руководствуясь методикой, анализирует полученные результаты, делает выводы и заключения при помощи уточнений со стороны преподавателя и наводящих вопросов
неудовлетворительно	обучающийся: не демонстрирует знания основных закономерностей строения, функционирования и развития технологического потока, основных свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки, умеет определять оптимальные и рациональные режимы работы основных видов технологического оборудования, представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, формулировать заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению, не может выполнить лабораторную работу, руководствуясь методикой, анализировать полученные результаты, даже при помощи уточнений со стороны преподавателя и наводящих вопросов

Разработчик: доцент, Кизиева А.С. _____.
(подпись)