

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Методы исследования и контроль качества продукции общественного
питания»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-5: Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

и делать выводы.		
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	Неудовлетворительно

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.Опишите этапы органолептической оценки качества кулинарной продукции. (ПК-3)
 Каким образом информационные технологии используются в химических методах исследования. (ПК-5)

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способность проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.1 Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания
ПК-5 Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	ПК-5.1 Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3 и ПК-5 по результатам изучения дисциплины «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания»

ПК - 3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК 3.1: Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания
ПК-5: Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	ПК-5.1: Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами

ФОМ 1

Опишите этапы органолептической оценки качества кулинарной продукции. (ПК-3)

ФОМ 2

Каким образом информационные технологии используются в химических методах исследования. (ПК-5)

ФОМ 3

Опишите этапы комплексной оценки качества кулинарной продукции. Перечислите основные комплексные показатели качества кулинарной продукции. (ПК-3)

ФОМ 4

Каким образом информационные технологии используются в микроскопических методах исследования. (ПК-5)

ФОМ 5

Опишите этапы бракеража заправочных супов. (ПК-3)

ФОМ 6

Каким образом информационные технологии используются в биологических методах исследования. (ПК-5)

ФОМ 7

Опишите этапы бракеража соусных блюд. (ПК-3)

ФОМ 8

Каким образом информационные технологии используются в микологических методах исследования. (ПК-5)

ФОМ 9

Опишите этапы бракеража рыбных блюд и закусок. (ПК-3)

ФОМ 10

Каким образом информационные технологии используются при отпуске полуфабрикатов.
(ПК-5)

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.