ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

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 «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» 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	*Отлично*
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*

Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	*Удовлетворительно*
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.Примеры ФОМ для оценивания сформированности Компетенции и индикаторы их достижения по результатам практики вид – «Учебная»; тип – «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4 Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки
ПК-1 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК-1.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции
	ПК-1.2 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ПК-1.3 Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов

Фонд оценочных материалов для оценки достижения компетенций по результатам практики вид – «Учебная практика»; тип – «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»
направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Компетенции:

УК – 1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ПК – 1: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Индикаторы:

УК – 1.4: Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки

ПК – 1.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции

ПК - 1.2 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

ПК – 1.3 Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов

Задания:

1. Перечислите достоинства и недостатки сырья для приготовления фирменного блюда, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции (УК-1.4)
2. Перечислите достоинства и недостатки используемых технологических режимов для приготовления фирменного блюда, оцените влияние на технологические процессы и качество готовой продукции (УК-1.4)
3. Рассмотрите возможные варианты проведения анализа качества продукции общественного питания на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 (УК-1.4)
4. Приведите особенности морфологического строения и состава мышечной и соединительной тканей туш убойного скота и их влияние на способы технологических процессов (тепловой обработки мяса) и качество готовой продукции (ПК -1.1)

5. Перечислите свойства основного сырья для приготовления фирменного блюда, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции (ПК-1.1)

6. Опишите стандартные (аттестованные) методики лабораторных исследований безопасности и качества основного сырья фирменного блюда в соответствии с действующей нормативно-технической документацией (ПК-1.2)

7. Опишите стандартные (аттестованные) методики определения функционально-технологических свойств белкового сырья и полуфабрикатов для приготовления продукции общественного питания (ПК-1.2)

8. Приведите алгоритм проведения анализа качества продукции общественного питания на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 (ПК-1.3)

9. Приведите алгоритм анализа качества готового фирменного блюда по микробиологическим показателям на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 (ПК-1.3)

10. Приведите алгоритм анализа качества готового фирменного блюда по физико-химическим показателям на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 (ПК-1.3)