

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Организационно-технологическая практика»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ОПК-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических 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 «Организационно-технологическая практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Организационно-технологическая практика» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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 и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

или выполнены неверно.		
------------------------	--	--

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

#### **1.ФОП для ОПК 5.1**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Формулирует цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач

ОПК-5.1 Формулирует цели и задачи исследования для решения организационно-технологических задач

1. Сформулируйте цели и задачи исследования возможности использования йодсодержащих добавок при производстве продукции из мяса
2. Сформулируйте цели и задачи исследования возможности использования фруктового сырья при производстве супов
3. Сформулируйте цели и задачи исследования возможности использования сырья с повышенным содержанием клетчатки при производстве кондитерских изделий
4. Сформулируйте цели и задачи исследования возможности использования ягодного сырья при производстве замороженных десертов
5. Сформулируйте цели и задачи исследования возможности использования кедрового жмыха при производстве мучных кулинарных изделий
6. Сформулируйте цели и задачи исследования возможности использования принципов молекулярной кухни на предприятиях общественного питания
7. Сформулируйте цели и задачи исследования принципов молекулярной кухни при выработке сладких блюд
8. Сформулируйте цели и задачи исследования возможности использования проросшего зерна при выработке гарниров

#### **2.ФОМ для ОПК 5.2**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.2 Использует принципы исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

ОПК-5.2 Использует принципы исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

1. Опишите схему проведения исследований и принципы исследовательской деятельности при разработке мясного блюда с йодсодержащими добавками
2. Опишите схему проведения исследований и принципы исследовательской деятельности при разработке с фруктовым сырьем
3. Опишите схему проведения исследований и принципы исследовательской деятельности при разработке кондитерских изделий с повышенным содержанием клетчатки
4. Опишите схему проведения исследований и принципы исследовательской деятельности при разработке замороженных десертов с ягодным сырьем
5. Опишите схему проведения исследований и принципы исследовательской деятельности при разработке мучных кулинарных изделий с кедровым жмыхом
6. Опишите схему проведения исследований и принципы исследовательской деятельности при разработке блюд с использованием техник молекулярной кухни
7. Опишите схему проведения исследований и принципы исследовательской деятельности при разработке сладких блюд методом сферификации
8. Опишите схему проведения исследований и принципы исследовательской деятельности при разработке гарниров с использованием проросшего зерна