

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическая практика»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен осваивать новые технологические процессы и внедрять их в производство пищевых продуктов	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-2: Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	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 «Технологическая практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическая практика» 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 и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>
--	-----	----------------------------

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

1. ФОМ для защиты технологической практики

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен осваивать новые технологические процессы и внедрять их в производство пищевых продуктов	ПК-1.1 Описывает новые технологические процессы в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.2 Разрабатывает план внедрения новых технологий и новой продукции общественного питания в производство пищевых продуктов
ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	ПК-2.1 Способен проводить научно-исследовательские работы в области производства перспективной продукции общественного питания
	ПК-2.2 Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.3 Способен оценивать эффективность новых технологий и новой продукции общественного питания

Перечень вопросов для промежуточной аттестации по технологической практике

1. Описывает новые технологические процессы в производстве продуктов функционального назначения (ПК-1.1).
2. Описывает новые технологические процессы в производстве специализированных пищевых продуктов (ПК-1.1)
3. Описывает технологические процессы в производстве продукции общественного питания массового спроса (ПК-1.1)
4. Разработайте план внедрения новой продукции для детского питания (ПК-1.2).
5. Разработайте план внедрения в производство специализированных пищевых продуктов (ПК-1.2).
6. Разработайте план внедрения в производство продуктов функционального назначения (ПК-1.2).
7. При разработке перспективной продукции общественного питания какие процессы метаболизма, влияющие на питание, необходимо учитывать? (ПК-2.1)
8. Как влияет питание на аминокислотный обмен, приведите пути формирования пула аминокислот в организме. (ПК-2.1)
9. Какие изменения в составе и технологии продукции общественного питания могут быть внесены после оценки белкового статуса как одной из важнейших составляющих изучения пищевого статуса человека? (ПК-2.1)
10. Новые технологические решения в производстве продуктов специализированного назначения. ПК-2.2)
11. Новые технологические подходы к развитию функционального питания. (ПК-2.2)
12. Теоретические предпосылки создания функциональных и специализированных продуктов питания. (ПК-2.2)
13. Какие условия позволяют присвоить продукции отличительный признак «со сниженной калорийностью», «источник белка»? Котлеты с указанием «высокобелковые» содержат (в 100 г) 21 г белка при калорийности 340 ккал. Оцените правомочность данного указания. (ПК-2.3)
14. Оцените, можно ли считать новое изделие с калорийностью на 24% ниже аналогичного продукта продукцией «со сниженной калорийностью». Какие условия позволяют присвоить продукции отличительный признак «со сниженной калорийностью»? (ПК-2.3)
15. Какие условия позволяют присвоить продукции отличительный признак «с низким содержанием сахаров»? Кисель содержит 3 г натуральных сахаров на 100 г продукции. Оцените, какие отличительные признаки характеризуют новую продукцию? (ПК-2.3)