

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Введение в специальность»

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	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 «Введение в специальность».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Введение в специальность» 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	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.		
--	--	--

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

1. ВВСП ФОМ

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1 по результатам изучения дисциплины «Введение в специальность»

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
---	---

ФОМ 1

1. История кулинарии. Основные этапы развития кулинарии.
2. Виды рыбы и ее пищевая ценность.

ФОМ 2

1. Цель и задачи, основные понятия дисциплины.
2. Основные операции по обработке рыбы.

ФОМ 3

1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
2. Обработка чешуйчатой рыбы.

ФОМ 4

1. Виды овощей и их пищевая ценность.
2. Обработка бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб.

ФОМ 5

1. Виды мяса и его пищевая ценность.
2. Какие части мякоти получают в результате разруба туш баранины и козлятины, опишите их.

ФОМ 6

1. Виды мясного сырья для предприятий общественного питания
2. Какие части мякоти получают в результате разруба туши телятины, опишите их.

ФОМ 7

1. Размораживание мяса.
2. Производство и кулинарное использование мясных полуфабрикатов.

ФОМ 8

1. Определение качества мяса.
2. Обработка костей и их использование.

ФОМ 9

1. Предварительная обработка мяса крупного рогатого и мелкого скота.
2. Обработка мясных субпродуктов и полуфабрикаты их них.

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