

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-4: Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	Курсовая работа; зачет	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета

**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 «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» 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 или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>
--	-----	----------------------------

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

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

#### **1.ФОМ к ПК-4**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-4 Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	ПК-4.1 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания
	ПК-4.2 Использует принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания
	ПК-4.3 Предлагает технические решения для производства продукции общественного питания

#### Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-4	Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	ПК-4.1	Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания
		ПК-4.2	Использует принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания
		ПК-4.3	Предлагает технические решения для производства продукции общественного питания

ФОМ 1: Дайте характеристику на основное сырье, используемое при производстве МКИ (мука, крахмал). Укажите виды муки используемые в технологии приготовления кондитерского теста. Отличительные характеристики пшеничной муки по технологическому значению.

ФОМ 2. Основные этапы подготовки сырья к производству. Технологическое значение подготовки сырья к производству.

ФОМ 3: Опишите технологию приготовления бисквитного полуфабриката. Виды бисквитов и особенности их приготовления.

ФОМ 4: Новые виды выпеченных полуфабрикатов. Современные подходы к составлению рецептурных ингредиентов с учетом особенностей здоровья потребителей.

ФОМ 5. Виды вафель. Особенности производства вафельного теста.

ФОМ 6: Рассчитайте массовую долю общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество (в %) печенье «Ленинградское» по рецептуре 100.

ФОМ 7: Рассчитайте массовую долю жира в пересчете на сухое вещество (в %) в печенье «Песочное» по рецептуре 129.

ФОМ 8: Опишите особенности организации участка приготовления хлеба или мучных кулинарных изделий в горячем цехе.

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