

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Методы исследования и контроль качества продукции общественного
питания»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-5: Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	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 «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания» 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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

выводы.		
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.Фонд оценочных материалов для промежуточной аттестации по дисциплине «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания»

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.1 Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания
ПК-5 Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	ПК-5.1 Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1 по результатам изучения дисциплины «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания»

ПК - 3: Способностью проводить исследования ПК 3.1: Способен проводить экспериментальные исследования технологических процессов производства по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания продукции общественного питания

ПК-5: Способность решать проектно- ПК-5.1: Применяет информационные системы для сбора и технологические задачи с использованием анализа информации в соответствии с профессиональными информационных технологий задачами

ФОМ 1

Как проводятся исследования оценки качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.

ФОМ 2

Для решения технологических задач опишите методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (химические, биохимические методы) с использованием информационных технологий

ФОМ 3

Как проводится бракераж заправочных супов, супов-пюре и холодных супов.

ФОМ 4

Для решения технологических задач опишите методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (микроскопические, бактериологические, санитарно-бактериологические методы) с использованием информационных технологий

ФОМ 5

Для решения технологических задач опишите методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (биологические, физиологические, статистические методы) с использованием информационных технологий

ФОМ 6

Как проводится бракераж соусных блюд, блюд из отварных и жареных овощей блюд из круп и макаронных изделий

ФОМ 7

Для решения технологических задач опишите методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (микологические, гельминтологические, серологические методы) с использованием информационных технологий.

ФОМ 8

Как проводится бракераж блюд из рыбы, мясных блюд, мясных соусных блюд и закусок.

ФОМ 9

Для решения технологических задач опишите методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (микроскопические, бактериологические, санитарно-бактериологические методы) с использованием информационных технологий

ФОМ 10

Как проводится бракераж сладких блюд, горячих сладких блюд, мучных блюд и мучных кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий.

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