

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов»**

**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-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного 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 «Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов» 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>

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

#### **1.ФОМ 1**

*Дать характеристику основным принципам хранения с учетом параметров технологических процессов производства продукции общественного питания*

#### **ФОМ 2**

*Дать оценку товарных потерь при исследовании технологических процессов производства продукции общественного питания*

#### **ФОМ 3**

*Дать характеристику упаковке товаров при производстве продукции общественного питания*

#### **ФОМ 4**

*Дать характеристику требованиям к упаковке при производстве продукции общественного питания*

#### **ФОМ 5**

*Охарактеризовать методы хранения товаров при производстве продукции общественного питания*

#### **ФОМ 6**

*Охарактеризовать методы хранения товаров при транспортировке продукции общественного питания*

#### **ФОМ 7**

*Дать характеристику технологиям хранения пищевых продуктов*

#### **ФОМ 8**

*Охарактеризовать методы хранения пищевого сырья для соблюдения параметров технологических процессов производства продукции общественного питания*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

#### ФОМ 1

Дать характеристику основным принципам хранения с учетом параметров технологических процессов производства продукции общественного питания

#### ФОМ 2

Дать оценку товарных потерь при исследовании технологических процессов производства продукции общественного питания

#### ФОМ 3

Дать характеристику упаковке товаров при производстве продукции общественного питания

#### ФОМ 4

Дать характеристику требованиям к упаковке при производстве продукции общественного питания

#### ФОМ 5

Охарактеризовать методы хранения товаров при производстве продукции общественного питания

#### ФОМ 6

Охарактеризовать методы хранения товаров при транспортировке продукции общественного питания

#### ФОМ 7

Дать характеристику технологиям хранения пищевых продуктов

#### ФОМ 8

Охарактеризовать методы хранения пищевого сырья для соблюдения параметров технологических процессов производства продукции общественного питания

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