

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

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	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции 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 «Ознакомительная практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Ознакомительная 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 незначительными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать 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. ФОМ тесты к ПК практика Ознакомительная

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
	ПК-1.2 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ПК-1.3 Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов
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-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

Примеры ФОМ для оценивания сформированности Компетенции и индикаторы их достижения по результатам практики вид – «Учебная»; тип – «Ознакомительная практика»

ПК-1.1	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции
--------	--

1. Как влияют показатели качества сырья и полуфабрикатов на способы кулинарной обработки пищевых продуктов? (ПК-1.1)
2. Какие свойства сырья и полуфабрикатов оказывают влияние на количество отходов при холодной обработке рыбы? (ПК-1.1)
3. Какие способы кулинарной обработки Вы знаете? Как влияет способ кулинарной обработки на качество готовой продукции? (ПК-1.1)
4. Анализ свойств сырья и полуфабрикатов из рыбы. (ПК-1.1)
5. Виды овощей и их пищевая ценность, свойства овощного сырья и полуфабрикатов и готовой продукции. (ПК-1.1)
6. Анализ свойств сырья клубнеплодов, оценка качества полученных полуфабрикатов. (ПК-1.1)
7. Анализ свойств сырья корнеплодов, оценка качества полученных полуфабрикатов. (ПК-1.1)
8. Опишите виды сырья и полуфабрикатов из мяса, оцените пищевую ценность. (ПК-1.1)
9. Какие показатели оценивают при определении качества мяса? Как влияет качество мясного сырья на качество полуфабрикатов? (ПК-1.1)
10. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из птицы и дичи. (ПК-1.1)

ПК-1.2	Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
--------	--

1. Какие мероприятия на предприятиях общественного питания обеспечивают качество продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Какие санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях общественного питания обеспечивают безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
3. Порядок допуска производственного персонала предприятия общественного питания к работе. Влияние физиологического состояния персонала на безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
4. Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продукции общественного питания посторонними примесями? (ПК-1.2)
5. Что такое «поточность» производственного процесса? Какое влияние она оказывает на качество и безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
6. Какие лабораторные исследования проводят в ходе бракеража продукции общественного питания? (ПК-1.2)
7. Как обеспечивается контроль температуры при хранении продукции общественного питания? (ПК-1.2)
8. Как обеспечивается контроль температуры при содержании блюд на раздаче? (ПК-1.2)
9. Какие мероприятия обеспечивают соблюдение требований охраны труда на предприятии общественного питания. (ПК-1.2)

10. Какие виды документов регламентируют качество и безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)

ПК-1.3	Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов
--------	---

1. Как проводится анализ качества производства продукции общественного питания по органолептическим показателям ? (ПК-1.3)
2. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработки пищевых продуктов ? (ПК-1.3)
3. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработки пищевых продуктов ? (ПК-1.3)
4. Причины возникновения микробиологической порчи продукции общественного питания. (ПК-1.3)
5. Проведение анализа хлебобулочных изделий на соответствие требованиям технического регламента по показателю «признаки болезней и плесени» (ПК-1.3)
6. Проведение анализа сырья для производства продукции общественного питания - муки пшеничной на соответствие требованиям технического регламента по показателю «зараженность возбудителями картофельной болезни хлеба». (ПК-1.3)
7. Проведение анализа сырья для производства продукции общественного питания – крупы на соответствие требованиям технического регламента по показателю «зараженность вредителями хлебных запасов». (ПК-1.3)
8. Проведение анализа сырья для производства продукции общественного питания – хлопьев на соответствие требованиям технического регламента по показателю «загрязненность вредителями хлебных запасов». (ПК-1.3)
9. Как оценивают эффективность применения дезинфицирующих средств при производстве продукции общественного питания? (ПК-1.3)
10. Охарактеризуйте цели применения дезинфицирующих средств при производстве продукции общественного питания? (ПК-1.3)

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

1. Перечислите этапы экспериментальных исследований при проведении бракеража продукции общественного питания. (ПК-3.1)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) заправочных супов, супов-пюре и холодных супов? (ПК-3.1)
3. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) мясных блюд и закусок? (ПК-3.1)
4. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) соусных блюд? (ПК-3.1)
5. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) мучных блюд и мучных кулинарных изделий? (ПК-3.1)
6. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) сладких блюд, горячих сладких блюд? (ПК-3.1)
7. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) блюд из отварных и жареных овощей? (ПК-3.1)
8. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) блюд из круп и макаронных изделий? (ПК-3.1)
9. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) мучных кондитерских и булочных изделий? (ПК-3.1)

10. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) блюд из рыбы? (ПК-3.1)

ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания
--------	--

1. Анализ параметров технологических процессов холодной механической обработки клубнеплодов. (ПК-3.2)
2. Анализ параметров технологических процессов холодной механической обработки корнеплодов. (ПК-3.2)
3. Анализ параметров технологических процессов холодной обработки капустных овощей. (ПК-3.1)
4. Анализ параметров технологических процессов холодной обработки луковых овощей. (ПК-3.1)
5. Анализ параметров технологических процессов холодной обработки плодовых овощей. (ПК-3.1)
6. Анализ параметров технологических процессов холодной обработки салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. (ПК-3.1)
7. Анализ параметров холодной обработки грибов. (ПК-3.1)
8. Анализ параметров технологических процессов обработки переработанных овощей и полуфабрикатов низкой степени готовности для производства продукции общественного питания. (ПК-3.1)
9. Анализ параметров технологических процессов обработки рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы для производства продукции общественного питания. (ПК-3.1)
10. Анализ параметров технологических процессов обработки рыбного сырья и полуфабрикатов из мяса для производства продукции общественного питания. (ПК-3.1)

Билет № 1
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Как влияют показатели качества сырья и полуфабрикатов на способы кулинарной обработки пищевых продуктов? (ПК-1.1)
2. Проведение анализа сырья для производства продукции общественного питания - муки пшеничной на соответствие требованиям технического регламента по показателю «зараженность возбудителями картофельной болезни хлеба». (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 2
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие свойства сырья и полуфабрикатов оказывают влияние на количество отходов при холодной обработке рыбы? (ПК-1.1)
2. Проведение анализа сырья для производства продукции общественного питания – крупы на соответствие требованиям технического регламента по показателю «зараженность вредителями хлебных запасов». (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 3
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие способы кулинарной обработки Вы знаете? Как влияет способ кулинарной обработки на качество готовой продукции? (ПК-1.1)
2. Проведение анализа сырья для производства продукции общественного питания – хлопьев на соответствие требованиям технического регламента по показателю «загрязненность вредителями хлебных запасов». (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 4
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Анализ свойств сырья и полуфабрикатов из рыбы. (ПК-1.1)
2. Как оценивают эффективность применения дезинфицирующих средств при производстве продукции общественного питания? (ПК-1.3)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 5
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Виды овощей и их пищевая ценность, свойства овощного сырья и полуфабрикатов и готовой продукции. (ПК-1.1)
2. Перечислите этапы экспериментальных исследований при проведении бракеража продукции общественного питания. (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 6
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Анализ свойств сырья клубнеплодов, оценка качества полученных полуфабрикатов. (ПК-1.1)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) заправочных супов, супов-пюре и холодных супов? (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 7
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. 7 Анализ свойств сырья корнеплодов, оценка качества полученных полуфабрикатов. (ПК-1.1)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) мясных блюд и закусок? (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 8
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Опишите виды сырья и полуфабрикатов из мяса, оцените пищевая ценность. (ПК-1.1)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) соусных блюд? (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 9
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие показатели оценивают при определении качества мяса? Как влияет качество мясного сырья на качество полуфабрикатов? (ПК-1.1)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) мучных блюд и мучных кулинарных изделий? (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 10
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Оцените влияние качества сырья и полуфабрикатов на пищевую ценность блюд из птицы и дичи. (ПК-1.1)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) сладких блюд, горячих сладких блюд? (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 11
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие мероприятия на предприятиях общественного питания обеспечивают качество продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) блюд из отварных и жареных овощей? (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 12
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях общественного питания обеспечивают безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) блюд из круп и макаронных изделий? (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 13
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Порядок допуска производственного персонала предприятия общественного питания к работе. Влияние физиологического состояния персонала на безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
9. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) мучных кондитерских и булочных изделий? (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 14
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продукции общественного питания посторонними примесями? (ПК-1.2)
2. Как проводятся экспериментальные исследования (бракераж) блюд из рыбы? (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 15
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Ознакомительная практика»

Контроль по ИДК: ПК-1.1,

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Что такое «поточность» производственного процесса? Какое влияние она оказывает на качество и безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Анализ параметров технологических процессов холодной механической обработки клубнеплодов. (ПК-3.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 16
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие лабораторные исследования проводят в ходе бракеража продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Анализ параметров технологических процессов холодной механической обработки корнеплодов. (ПК-3.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 17
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Как обеспечивается контроль температуры при хранении продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Анализ параметров технологических процессов холодной обработки капустных овощей. (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 18
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Как обеспечивается контроль температуры при содержании блюд на раздаче? (ПК-1.2)
2. Анализ параметров технологических процессов холодной обработки луковых овощей. (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 19
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие мероприятия обеспечивают соблюдение требований охраны труда на предприятии общественного питания. (ПК-1.2)
5. Анализ параметров технологических процессов холодной обработки плодовых овощей. (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 20
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие виды документов регламентируют качество и безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
2. Анализ параметров технологических процессов холодной обработки салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 21
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Как проводится анализ качества производства продукции общественного питания по органолептическим показателям? (ПК-1.3)
2. Анализ параметров холодной обработки грибов. (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 22
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработки пищевых продуктов? (ПК-1.3)
2. Анализ параметров технологических процессов обработки переработанных овощей и полуфабрикатов низкой степени готовности для производства продукции общественного питания. (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 23
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработки пищевых продуктов? (ПК-1.3)
2. Анализ параметров технологических процессов обработки рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы для производства продукции общественного питания. (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 24
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Причины возникновения микробиологической порчи продукции общественного питания. (ПК-1.3)
2. Анализ параметров технологических процессов обработки рыбного сырья и полуфабрикатов из мяса для производства продукции общественного питания. (ПК-3.1)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедры ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 25
для промежуточной аттестации
«Ознакомительная практика»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Проведение анализа хлебобулочных изделий на соответствие требованиям технического регламента по показателю «признаки болезней и плесени» (ПК-1.3)
2. Анализ параметров технологических процессов холодной механической обработки клубнеплодов. (ПК-3.2)

Составил доцент кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Заведующий кафедрой ТПП

М.П. Щетинин