

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков
научно-исследовательской работы)»

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
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	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 «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» 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 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 к УК-1.4, ПК-1.1, 1.2, 1.3 практика Учебная НИР ФГОС 3++

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4 Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки
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

Примеры ФОМ для оценивания сформированности Компетенции и индикаторы их достижения по результатам практики вид – «Учебная»; тип – «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»

ФОМ к УК-1.4

Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки

1. Перечислите технологии сбора информации для решения поставленной задачи. (УК-1.4)
2. Какие информационные источники были использованы для решения поставленной задачи. (УК-1.4)
3. Приведите примеры решений, принятых в результате анализа и систематизации данных. (УК-1.4)
4. Какие явления, процессы и/или объекты были Вами изучены в период практики. (УК-1.4)
5. Приведите пример связей и отношений между объектами или процессами в изученной предметной области в период практики. (УК-1.4)
6. Какие варианты решения поставленной задачи Вам известны. (УК-1.4)
7. Перечислите достоинства известных вариантов решения поставленной задачи. (УК-1.4)
8. Перечислите недостатки известных вариантов решения поставленной задачи. (УК-1.4)
9. Какую информацию Вы собрали и проанализировали за период практики? (УК-1.4)
10. Какие инструменты поиска информации Вы знаете? (УК-1.4)

ФОМ к 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)

ФОМ к 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)

ФОМ к 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)

Примерный перечень вопросов на собеседовании по научно-исследовательской работе:

1. Перечислите технологии сбора информации для решения поставленной задачи. (УК-1.4)
2. Какие информационные источники были использованы для решения поставленной задачи. (УК-1.4)
3. Какие свойства сырья и полуфабрикатов оказывают влияние на количество отходов при холодной обработке рыбы? (ПК-1.1)
4. Какие способы кулинарной обработки Вы знаете? Как влияет способ кулинарной обработки на качество готовой продукции? (ПК-1.1)
5. Какие мероприятия на предприятиях общественного питания обеспечивают качество продукции общественного питания? (ПК-1.2)
6. Какие санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях общественного питания обеспечивают безопасность продукции общественного питания? (ПК-1.2)
7. Как проводится анализ качества производства продукции общественного питания по органолептическим показателям ? (ПК-1.3)
8. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработки пищевых продуктов ? (ПК-1.3)
9. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработки пищевых продуктов ? (ПК-1.3)