ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»

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-2: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	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
ПК-4: Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-5: Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	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 «Преддипломная практика, в том числе научно-

исследовательская работа».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» 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	*Отлично*
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*
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	*Удовлетворительно*
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	*Неудовлетворительно*

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

1.ФОМ для защиты преддипломной практики

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2 Взаимодействует с людьми с учётом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2 Формулирует цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей
ПК-1 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический	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,

процесс производства продукции питания	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-2 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-2.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания
	ПК-2.2 Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания в соответствии с заданными критериями
	ПК-2.3 Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания
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
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
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
	ПК-5.2 Применяет программные продукты для решения проектно-технологических задач

Перечень вопросов для промежуточной аттестации по преддипломной практике

1. С целью успешного выполнения профессиональных задач преддипломной практики, какие необходимо учитывать социальнокультурные особенности людей? (УК-5.2).
2. Какие социальнокультурные особенности необходимо учитывать при взаимодействии с людьми? (УК-5.2).
3. Какие цели личностного и профессионального развития вы ставили при прохождении преддипломной практики? (УК-6.2).
4. Какие условия необходимы для достижения личностного и профессионального развития при прохождении преддипломной практики? (УК-6.2).
5. Как влияют показатели качества сырья и полуфабрикатов на способы кулинарной обработки пищевых продуктов? (ПК-1.1).
6. Какие свойства сырья и полуфабрикатов оказывают влияние на количество отходов при холодной обработке рыбы? (ПК-1.1)
7. Какие способы кулинарной обработки Вы знаете? Как Виет способ кулинарной обработки на качество готовой продукции? (ПК-1.1)
8. Опишите стандартные (аттестованные) методики лабораторных исследований безопасности и качества основного сырья при разработке специализированного пищевого продукта в соответствии с действующей нормативно-технической документацией (ПК-1.2).
9. На основе требований технических регламентов и другой нормативной документации (ГОСТ, СТО, ТУ и ТИ и др.) составьте рецептуру и технологию (в виде принципиальной технологической схемы) выбранного продукта в качестве базового для дальнейшего обогащения специализированного пищевого продукта (ПК-1.2).
10. С учетом требований технических регламентов и действующей нормативной документации определите количество вносимых обогащающих добавок, выберите этап внесения добавки в технологической схеме производства обогащаемого продукта специализированного назначения и форму внесения добавки (порошкообразная, жидкая, растворенная в масле и т.д.), а также произведите лабораторные исследования безопасности и качества добавок на соответствии требованиям действующей нормативной документации (ПК-1.2).
11. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению кулинарной обработке пищевых продуктов и организации рабочего места повара, кондитера. (ПК-1.3).
12. Биогельминтозы, связанные с употреблением рыбы (дифиллоботриоз, описторхоз). Какие технологические процессы применяются для снижения загрязнения продуктов питания биогельминтозами. (ПК-1.3).
13. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к организации и осуществлению механической кулинарной обработке продуктов в соответствии с санитарным законодательством. (ПК-1.3).
14. Подберите оборудование, на котором возможно выполнить взбивание крема. Опишите порядок работы на нем и его основной принцип действия. (ПК-2.1)
15. Подберите оборудование, на котором возможно выполнить измельчение мяса. Опишите порядок работы на нем и его основной принцип действия. (ПК-2.1)
16. Подберите оборудование, на котором возможно выполнить нарезку овощей. Опишите порядок работы на нем и его основной принцип действия. (ПК-2.1)
17. Определите, на каком оборудовании эффективнее обжарить 20 кг картофеля во фритюре и, за какой промежуток времени это возможно сделать? (ПК-2.2)
18. Определите, на каком оборудовании эффективнее измельчить 50 кг мяса и, за какой промежуток времени это возможно сделать? (ПК-2.2)
19. Определите, на каком оборудовании эффективнее сформовать 60 котлет и, за какой промежуток времени это возможно сделать? (ПК-2.2)
20. Какие инновационные технологии можно использовать при производстве продуктов для детского питания (ПК-2.3)
21. Какие инновационные технологии можно применить для производства продукции специализированного назначения (ПК-2.3)
22. Какие инновационные технологии можно использовать при производстве продукции массового спроса.
23. Как проводится математическая обработка экспериментальных данных для технологических процессов производства продукции общественного питания. (ПК-3.1)
24. Как проводится работа с источниками информации для осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания. (ПК-3.1)
25. Как проводится расчет точности результатов измерения для осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания (ПК-3.1)
26. Анализ особенностей технологии приготовления Французских блюд (ПК-3.2)
27. Анализ особенностей технологии блюд северной Америки (ПК-3.2)
28. Анализ особенностей технологии блюд Италии (ПК-3.2)

29. Оценка технико-экономической эффективности при планировании меню. Формирование групп меню с учетом ассортимента продукции общественного питания. (ПК-4.1)
30. Порядок расположения напитков в карте вин (винная карта). (ПК-4.1)
31. Планирование меню ресторана с учетом эффективности реализации продукции общественного питания. (ПК-4.1)
32. Опишите особенности организации участка приготовления хлеба или мучных кулинарных изделий в горячем цехе. (ПК – 4.2)
33. 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. (ПК-4.2)
34. Основные этапы подготовки сырья к производству. Технологическое значение подготовки сырья к производству. (ПК-4.2)
35. Рассчитайте массовую долю общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество (в %) печенье «Ленинградское» по рецептуре 100. (ПК-4.3)
36. Рассчитайте массовую долю жира в пересчете на сухое вещество (в %) в печенье «Песочное» по рецептуре 129. (ПК-4.3).
37. Рассчитайте массовую долю жира в пересчете на сухое вещество (в %) кексе «Чайный» по рецептуре 84. (ПК-4.3).
38. Для решения технологических задач опишите понятие и уровни методологии научного исследования с использованием информационных технологий. (ПК-5.1)
39. Для решения технологических задач опишите метод научного исследования с использованием информационных технологий. (ПК-5.1)
40. Для решения технологических задач опишите требования по работе над статьей и корректное ее цитирование. (ПК-5.1)
41. Составьте план размещения горячего цеха с расстановкой технологического оборудования (ПК-5.2)
42. Составьте план размещения кондитерского цеха с расстановкой технологического оборудования (ПК-5.2).