

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Введение в специальность»

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 | 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 «Введение в специальность».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Введение в специальность» 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 | <25 | <i>Неудовлетворительно</i> |

| | | |
|--|--|--|
| достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно. | | |
|--|--|--|

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

1. ФОМ к ПК-1.1 ВВСП 19.03.04 ТОП (ТПОП) бакалавриат ФГОС ВО 3++ заочн 2023

| 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 |

**Фонд оценочных материалов для оценки достижения компетенций
по дисциплине «Введение в специальность»
направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Компетенция 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

Индикаторы:

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

Задания

1. Анализ свойств сырья и полуфабрикатов из рыбы.
2. Опишите технологические процессы по обработке сырья и полуфабрикатов из рыбы.
3. Как влияют показатели качества сырья и полуфабрикатов на способы кулинарной обработки пищевых продуктов?
4. Виды овощей и их пищевая ценность, свойства овощного сырья и полуфабрикатов и готовой продукции.
5. Виды мяса и его пищевая ценность, свойства мясного сырья и полуфабрикатов.
6. Какие части мякоти получают в результате разруба туши телятины? Какие технологические операции используют по обработке мясных полуфабрикатов?
7. Оцените показатели качества полуфабрикатов при размораживании сырья мяса.
8. Какие показатели оценивают при определении качества овощей? Как влияет качество овощного сырья на качество полуфабрикатов?
9. Опишите технологические процессы по обработке мясных субпродуктов. Оцените качество полуфабрикаты их них.
10. Оцените свойства мясного сырья и технологический процесс обработка костей.

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