

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Методы исследования и контроль качества продукции общественного
питания»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-5: Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	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 «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания» 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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

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.Фонд оценочных материалов для промежуточной аттестации по дисциплине «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания»

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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-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

**Фонд оценочных материалов для промежуточной аттестации по дисциплине «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания»
направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Компетенции:

ПК-3: Способность проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания

Компетенция

ПК-5: Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий

Индикаторы:

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

ПК-5.1 Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами

Задания:

1. Приведите основные направления исследования сырья и продуктов питания. Опишите требования, предъявляемые к методам исследования сырья и пищевых продуктов на различных этапах технологии производства. Приведите измерительные методы исследований продукции общественного питания (ПК-3.1, ПК-5.1)

2. Дайте характеристику современным методам исследования сырья и продуктов питания на различных этапах технологии производства (биохимических, микробиологических, физиологических, молекулярно-генетических) (ПК-3.1, ПК-5.1)

3. Приведите алгоритм экспериментальных исследований сырья и продуктов общественного питания по этапам технологических процессов производства (ПК-3.1)

4. Опишите порядок отбора и подготовки проб для лабораторного исследования по этапам технологических процессов производства продукции общественного питания (ПК-3.1)

5. Опишите потенциметрические методы исследований сырья и продуктов питания (потенциметрическое титрование), на каких этапах технологических процессов производстве продуктов питания проводятся данные экспериментальные исследования? (ПК-1.3)

6. Перечислите и дайте характеристику основным информационным системам для сбора и анализа данных на предприятиях общественного питания (ПК-5.1)

7. Охарактеризуйте основные информационные системы, используемые при исследованиях качества сырья и продукции общественного питания (ПК-5.1)

8. Дайте характеристику и определите область применения атомно-абсорбционной спектроскопии при исследовании сырья и продуктов общественного питания (ПК-3.1, ПК-5.1).

9. Дайте характеристику и определите область применения атомно-абсорбционной спектроскопии при исследовании сырья и продуктов общественного питания (ПК-3.1, ПК-5.1)

10. Приведите методику определения органолептических показателей качества сырья и продукции общественного питания. Приведите метод треугольный и два из трех (дуо-трио) (ПК-3.1)

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