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	*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	25-49	*Удовлетворительно*

и делать выводы.		
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.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 потенциометрические методы исследований сырья и продуктов питания (потенциометрическое 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 спектрометрии при исследовании сырья и продуктов общественного питания (ПК-3.1, ПК-5.1).

9. Дайте характеристику и определите область применения атомно-абсорбционной спектрометрии 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.