

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Экспертиза пищевых продуктов»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного 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 «Экспертиза пищевых продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Экспертиза пищевых продуктов» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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. Фонд оценочных материалов по дисциплине "Экспертиза пищевых продуктов"**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

**Фонд оценочных материалов для промежуточной аттестации по  
дисциплине «Основы научных исследований»  
направление 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Компетенции:**

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

**Индикаторы:**

**ПК-3.2:** Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

**Задания:**

1. Используя знания параметров технологических процессов производства мясных полуфабрикатов, приведите схему экспертизы качества по микробиологическим показателям согласно ТР ТС 021/2011;
2. На основе анализа параметров технологических процессов назовите основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья на различных этапах производства и опишите схему проведения экспертизы;
3. Используя знания процессов производства продукции общественного питания – мучных кулинарных изделий приведите перечень объектов экспертизы;
4. Определите параметры технологии производства продуктов питания с использованием генномодифицированных и трансгенных организмов и опишите схему проведения экспертизы на их содержание;
5. Анализируя параметры технологических процессов производства продуктов питания, приведите способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевом сырье и продуктах питания и методы экспертизы на их содержание;
6. На основе анализа параметров технологических процессов охарактеризуйте микробиологические методы экспертизы мясных изделий на наличие возбудителей кишечных инфекций на разных этапах производства;
7. Опишите порядок отбора и подготовки проб для лабораторного исследования по этапам технологических процессов производства продукции общественного питания;
8. Приведите алгоритм экспериментальных исследований сырья и продуктов общественного питания по этапам технологических процессов производства;



9. Проведите анализ параметров технологических процессов производства и оцените их влияние на формирование органолептических показателей рыбных полуфабрикатов;

10. Проведите анализ параметров технологических процессов производства и оцените их влияние на формирование физико-химических показателей вторых овощных обеденных блюд.

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