

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков**  
**научно-исследовательской работы)»**

**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-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
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	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 «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» 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.Примеры ФОМ для оценивания сформированности Компетенции и индикаторы их достижения по результатам практики вид – «Учебная»; тип – «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4 Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки
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
	ПК-1.2 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, 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

**Фонд оценочных материалов для оценки достижения компетенций по результатам практики вид – «Учебная практика»; тип – «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»  
направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Компетенции:**

**УК – 1:** Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

**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:**

**УК – 1.4:** Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки

**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, 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

**Задания:**

1. Перечислите достоинства и недостатки сырья для приготовления фирменного блюда, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции (УК-1.4)

2. Перечислите достоинства и недостатки используемых технологических режимов для приготовления фирменного блюда, оцените влияние на технологические процессы и качество готовой продукции (УК-1.4)

3. Рассмотрите возможные варианты проведения анализа качества продукции общественного питания на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 (УК-1.4)

4. Приведите особенности морфологического строения и состава мышечной и соединительной тканей туш убойного скота и их влияние на способы технологических процессов (тепловой обработки мяса) и качество готовой продукции (ПК -1.1)

5. Перечислите свойства основного сырья для приготовления фирменного блюда, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции (ПК-1.1)

6. Опишите стандартные (аттестованные) методики лабораторных исследований безопасности и качества основного сырья фирменного блюда в соответствии с действующей нормативно-технической документацией (ПК-1.2)

7. Опишите стандартные (аттестованные) методики определения функционально-технологических свойств белкового сырья и полуфабрикатов для приготовления продукции общественного питания (ПК-1.2)

8. Приведите алгоритм проведения анализа качества продукции общественного питания на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 (ПК-1.3)

9. Приведите алгоритм анализа качества готового фирменного блюда по микробиологическим показателям на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 (ПК-1.3)

10. Приведите алгоритм анализа качества готового фирменного блюда по физико-химическим показателям на соответствие требованиям технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 (ПК-1.3)