

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическая практика»**

**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 |
| ПК-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания   | 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 «Технологическая практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическая практика» 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  | 25-49                               | <i>Удовлетворительно</i>            |

|  |     |                            |
|--|-----|----------------------------|
| отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать 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. ФОМ для защиты технологической практики*

| <b>Компетенция</b>  | <b>Индикатор достижения компетенции</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 | 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  |
| 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-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания   |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1, ПК-3 по результатам прохождения «Технологической практики»

|  |   |
|--|---|
| 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  |
| 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 3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания   |

Перечень вопросов для промежуточной аттестации по технологической практике

1. Описывает новые технологические процессы в производстве продуктов функционального назначения (ПК-1.1).
2. Описывает новые технологические процессы в производстве специализированных пищевых продуктов (ПК-1.1)
3. Описывает технологические процессы в производстве продукции общественного питания массового спроса (ПК-1.1)
4. Разработайте план внедрения новой продукции для детского питания (ПК-1.2).
5. Разработайте план внедрения в производство специализированных пищевых продуктов (ПК-1.2).
6. Разработайте план внедрения в производство продуктов функционального назначения (ПК-1.2).
7. При разработке перспективной продукции общественного питания какие процессы метаболизма, влияющие на питание, необходимо учитывать? (ПК-1.3)
- 8 Как влияет питание на аминокислотный обмен, приведите пути формирования пула аминокислот в организме. (ПК-1.3)
- 9 Какие изменения в составе и технологии продукции общественного питания могут быть внесены после оценки белкового статуса как одной из важнейших составляющих изучения пищевого статуса человека? (ПК-3.1)
10. Новые технологические решения в производстве продуктов специализированного назначения. ПК-3.1)
11. Новые технологические подходы к развитию функционального питания. (ПК-3.1)
12. Теоретические предпосылки создания функциональных и специализированных продуктов питания. (ПК-3.2)
13. Какие условия позволяют присвоить продукции отличительный признак «со сниженной калорийностью», «источник белка»? Котлеты с указанием «высокобелковые» содержат (в 100 г) 21 г белка при калорийности 340 ккал. Оцените правомочность данного указания. (ПК-3.2)
14. Оцените, можно ли считать новое изделие с калорийностью на 24% ниже аналогичного продукта продукцией «со сниженной калорийностью» Какие условия позволяют присвоить продукции отличительный признак «со сниженной калорийностью»? (ПК-3.2)
15. Какие условия позволяют присвоить продукции отличительный признак «с низким содержанием сахаров»? Кисель содержит 3 г натуральных сахаров на 100 г продукции. Оцените, какие отличительные признаки характеризуют новую продукцию? (ПК-3.2)

