

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

*1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы*

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

*2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания*

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

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 твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>

Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

*3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.*

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции	ПК-24
2	Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям	ПК-24
3	Порядок проведения бракеража кулинарной продукции	ПК-24
4	Классификация видов контроля по признакам	ПК-24
5	Технологическая документация	ПК-24
6	Характеристика основных физико-химических показателей качества кулинарной продукции	ПК-1
7	Характеристика основных микробиологических показателей	ПК-1
8	Требования к производству кулинарной продукции	ПК-24
9	Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий	ПК-24
10	Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях	ПК-1

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