

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 | Как осуществляют бракераж заправочных супов, супов-пюре и холодных супов. | ПК-24 |
| 2 | Какие существуют требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. | ПК-1 |
| 3 | Как проводится бракераж сладких блюд, горячих сладких блюд, мучных блюд и мучных кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий. | ПК-24 |
| 4 | Для решения технологических задач опишите методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (микроскопические, бактериологические, санитарно-бактериологические методы) с использованием информационных технологий | ПК-1 |
| 5 | Как проводится бракераж блюд из рыбы, мясных блюд, мясных соусных блюд и закусок. | ПК-24 |
| 6 | Для решения технологических задач опишите методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях (микологические, гельминтологические, серологические методы) с использованием информационных технологий. | ПК-1 |
| 7 | Как проводится бракераж соусных блюд, блюд из отварных и жареных овощей блюд из круп и макаронных изделий | ПК-24 |

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