Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплины Б1.В.01 «Введение в технологию продуктов питания»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины Б1.В.01 «Введение в технологию продуктов питания»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК-2.2	Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций, описание шкал оценивания	2
2			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	1
3			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	3

1 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине оценивается двумя оценками: «зачтено», «не зачтено».

2.2 Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции (индикатора достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения	
		«не зачтено»	«зачтено»
1	2	3	4
ПК- 2 (ПК-2.2)	знать основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции	Фрагментарные знания основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции / Отсутствие знаний	Сформированные или неполные знания основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции
	уметь производить необходимые материальные и технологические расчеты	Фрагментарное умение производить необходимые материальные и технологические расчеты / Отсутствие умений	В целом успешное умение производить необходимые материальные и технологические расчеты
	владеть навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов	Фрагментарное использование навыков эффективного использования техники, материальных и трудовых ресурсов с целью оптимизации обслуживания посетителей предприятий общественного питания /Отсутствие навыков	В целом успешное применение навыков эффективного использование техники, материальных и трудовых ресурсов с целью оптимизации обслуживания посетителей предприятий общественного питания

2.3 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме зачета

Знания, умения, навыки обучающегося по дисциплине оцениваются оценками: «зачтено», «не зачтено».

2.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме зачета

Оценка	Критерии
Зачтено	выполнен установленный по дисциплине объем самостоятельных работ, в процессе обучения или в ходе собеседования (при необходимости) продемонстрированы достаточно твердые знания материала, умения и навыки их использования при решении конкретных задач, показана сформированность соответствующих компетенций, проявлено понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, даны правильные, полные ответы на большинство вопросов; нет грубых ошибок, при ответах на отдельные вопросы могут быть допущены отдельные неточности
Не зачтено	не выполнен установленный по дисциплине объем самостоятельных работ, соответствующие компетенции не сформированы полностью или частично, в ходе собеседования не дано ответа, или даны неправильные ответы на большинство вопросов, продемонстрировано непонимание сущности предложенных вопросов, допущены грубые ошибки при ответе на вопросы

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Список вопросов к зачёту

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Какие функции выполняют предприятия общественного питания?	ПК-2.2
2	Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?	ПК-2.2
3	Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?	ПК-2.2
4	Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?	ПК-2.2
5	Перечислите виды торговых помещений.	ПК-2.2
6	Назначение аванзала?	ПК-2.2
7	Назначение сервизной?	ПК-2.2
8	Перечислить функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.	ПК-2.2
9	Какие помещения входят в группу производственных?	ПК-2.2
10	Каково назначение овощного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.	ПК-2.2
11	Каково назначение мясо-рыбного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясо-рыбном цехе.	ПК-2.2
12	Каково назначение горячего цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе.	ПК-2.2
13	Каково назначение холодного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.	ПК-2.2
14	На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей	ПК-2.2
15	Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?	ПК-2.2
16	Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.	ПК-2.2
17	Назначение, виды и характеристика меню.	ПК-2.2
18	Классификация способов кулинарной обработки продуктов.	ПК-2.2
19	Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.	ПК-2.2
20	Характеристика столовой посуды. Виды и назначение столовой посуды	ПК-2.2

21	Виды и характеристика столовых приборов.	ПК-2.2
22	Дайте характеристику производственной программы предприятия питания с полным производственным циклом;	ПК-2.2
23	Дайте характеристику производственной программы специализированного заготовочного предприятия;	ПК-2.2
24	Принципы рационального питания;	ПК-2.2
25	По каким показателям дифференцируется потребность в основных пищевых веществах различных групп населения?	ПК-2.2
26	Дайте характеристику стеклянной и хрустальной посуды для подачи напитков;	ПК-2.2
27	Как определяется потребность организма человека в основных пищевых веществах и энергии?	ПК-2.2
28	Как расходуется энергия в организме человека?	ПК-2.2
29	Режим питания. Рекомендации по распределению суточной нормы основных пищевых веществ.	ПК-2.2
30	Обязанности инженера-технолога на производстве.	ПК-2.2
31	Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.	ПК-2.2
32	Способы тепловой обработки продуктов.	ПК-2.2
33	Функциональные пищевые продукты. Термин, понятие, характеристика (на конкретных примерах).	ПК-2.2
34	Функциональные ингредиенты. Термин, характеристика для разных групп пищевых продуктов (на конкретных примерах).	ПК-2.2

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Рабочая программа дисциплины Б1.В.01 Введение в технологию продуктов питания/разраб. И.В. Назаров – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2025. – 23 с.

3. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-02-23/ разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2023. – 8 с.

Лист переутверждения фонда оценочных средств дисциплины

Фонд оценочных средств одобрен на 20_____/20_____учебный год.

Протокол № ……заседания кафедры от «…….» …….……20……. г.

Ведущий преподаватель…….

Зав. кафедрой……...……

Фонд оценочных средств одобрен на 20_____/20_____учебный год.

Протокол № ……заседания кафедры от «…….» …….……20……. г.

Ведущий преподаватель…….

Зав. кафедрой……...……

Фонд оценочных средств одобрен на 20_____/20_____учебный год.

Протокол № ……заседания кафедры от «…….» …….……20……. г.

Ведущий преподаватель…….

Зав. кафедрой……...……

Фонд оценочных средств одобрен на 20_____/20_____учебный год.

Протокол № ……заседания кафедры от «…….» …….……20……. г.

Ведущий преподаватель…….

Зав. кафедрой……...……

Фонд оценочных средств одобрен на 20_____/20_____учебный год.

Протокол № ……заседания кафедры от «…….» …….……20……. г.

Ведущий преподаватель…….

Зав. кафедрой……...……