

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.О.02 ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника магистр

1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	Знать: источники информации, требуемой для решения проблемной ситуации Уметь: предлагать варианты решения, сопоставлять и оценивать их Владеть: способами оценки последствий избранной стратегии	устный опрос, тестирование
	УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: возможные варианты решения типичных задач Уметь: обосновывать варианты решений поставленных задач Владеть: способностью предлагать варианты решения поставленной задачи и оценивать их достоинства и недостатки	устный опрос, тестирование
	УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Знать: алгоритм формирования суждений и оценок Уметь: грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки Владеть: способностью грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки	устный опрос, тестирование
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия	Знать: способы решения типичных задач и критерии оценки	устный опрос, тестирование

современных методов и разработки новых технологических решений	возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	ожидаемых результатов Уметь: оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели Владеть: способностью предлагать способы решения задач, направленных на достижение определенной цели	
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.	Знать: критерии оценки эффективности разработки новых технологических решений Уметь: оценивать эффективность новых технологических решений относительно полученного результата Владеть: навыками оценки эффективности разработки новых технологических решений	устный опрос, тестирование
	ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	Знать: факторы, управление рисками при разработке новых технологических решений, связанные с качеством Уметь: ясно и четко комментировать методологические основы процесса разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством Владеть: комплексом предупреждающих мероприятий для избегания серьезных проблем во время разработки новых технологических решений, чтобы заранее выявить все возможные риски	устный опрос, тестирование
ОПК-4 Способен использовать методы	ОПК-4.1 Обосновывает и	Знать: методы моделирования	устный опрос, тестирование

<p>моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>реализует методы моделирования в производстве продукции питания</p>	<p>при производстве продуктов питания Уметь: использовать в своей работе методы моделирования при производстве продуктов питания Владеть: методами моделирования и последствиями при их использовании при производстве продуктов питания</p>	
<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания</p>	<p>Знать: информацию о проектирование технологических процессов в производстве продукции питания Уметь: осуществлять проектирование технологических процессов Владеть: навыками моделирования технологического процесса</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
	<p>ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания</p>	<p>Знать: теоретический материал в области эффективного использования моделирования при решении задач производства продукции питания Уметь: применять основы использования моделирования при решении задач производства продукции питания Владеть: навыками эффективного использования моделирования при решении задач производства продукции питания</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>

ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Использует научные знания для решения организационно-технологических задач	Знать: специальные понятия, описания научных знаний для решения организационно-технологических задач Уметь: использовать научные знания для решения организационно-технологических задач Владеть: навыками решения организационно-технологических задач	устный опрос, тестирование
	ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Знать: методику исследования качества продуктов при производстве Уметь: видеть проблемы, выдвигать гипотезы, делать выводы и умозаключения для решения организационно-технологических задач Владеть: навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	устный опрос, тестирование
	ОПК-5.3 Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач	Знать: современные технологии и технологических процессов Уметь: обеспечивать и реализовывать современные знания Владеть: практическими навыками решения организационно-технологических задач	устный опрос, тестирование
ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-1 .1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знать: новейшие достижения техники и технологии в области общественного питания Уметь: получать, систематизировать и	устный опрос, тестирование

		<p>подготавливать данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования</p>	
--	--	---	--

2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 2.1 - УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Перечислите основные виды товарооборота 2.Опишите основные типы предприятий общественного питания 3.Охарактеризуйте понятие ресторан 4.Опишите дополнительные объекты сферы общественного питания 5.Перечислите основные факторы, от которых зависит классификация общественного питания 6.Опишите ресторан класса люкс 7.Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых с помощью составленных в определенной последовательности технических средств и персонала, позволяющий производить продукцию общественного питания - это: технологический процесс; +технологическая карта на продукцию общественного питания; технология производства продукции общественного питания. 8.Опишите как подразделяется товарооборот по своей

	<p>специфике</p> <p>9. На какие типы подразделяются предприятия общественного питания по ассортименту выпускаемой продукции</p> <p>10. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд приготовления - это: +ресторан кафе бар</p> <p>11. Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей-это: закусочная +столовая бар</p> <p>12. Перечислите виды патентного поиска</p> <p>13. Опишите понятие патентного поиска</p> <p>14. Перечислите основные виды кафе по ассортименту реализуемой продукции</p> <p>15. Опишите понятие патента на промышленный образец</p> <p>16. Опишите свидетельство на полезную мысль</p> <p>17. Опишите понятие патента на изобретение</p> <p>18. Охарактеризуйте понятие заявки на патентование</p> <p>19. Основное технологическое время-это: время, затраченное на работу, результатом которой является операция; +время, затраченное на выполнение той части технологического цикла, которая изменяет предмет труда; время на уход за рабочим местом.</p> <p>20. Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции это: +операционный контроль входной контроль приемочный контроль</p>
<p>УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p>21. Назовите основную цель бенчмаркинга</p> <p>22. Контроль показателей качества и безопасности готовой продукции ОП, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации - это: операционный контроль входной контроль +приемочный контроль</p> <p>23. Что такое эвристический метод</p> <p>24. На чем основаны экономико-математический подход</p> <p>25. Перечислите виды основных бюджетов потребления</p> <p>26. На чем основан нормативный подход</p> <p>27. Назовите информацию методом которой можно получить информацию о конкурентах</p> <p>28. Опишите понятие эффективности предприятия ОП</p> <p>29. Что представляет собой чистая продукция</p> <p>30. Что предполагает комплексный анализ эффективности в ОП</p> <p>31. Опишите понятие бенчмаркинга</p>

	<p>32. На какие группы подразделяются показатели эффективности обслуживания в ОП</p> <p>33. Инвестор это: юридическое лицо, вкладывающее инвестиции в инновацию; + юридическое или физическое лицо, вкладывающее инвестиции в инновацию; физическое лицо, вкладывающее инвестиции в инновацию;</p> <p>34. Общество - это: + объединение участников, договорившихся организовать совместное дело; объединение учеников, договорившихся организовать совместное дело; объединение директоров, договорившихся организовать совместное дело;</p> <p>35. Устав это: + главный учредительный документ; пакет документов; папка общественных документов</p> <p>36. Охарактеризуйте два способа проведения патентного поиска</p> <p>37. Опишите рекомендации для проведения самостоятельного патентного поиска</p> <p>38. Охарактеризуйте нумерационный поиск</p> <p>39. Опишите концепцию оптимального питания</p> <p>40. Правовое обеспечение регулируется: + учредительными документами; предпринимательской деятельностью; формой общественной собственности.</p>
<p>УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>	<p>41. В чем сущность оценки эффективности обслуживания потребителей на предприятиях ОП</p> <p>42. Перечислите классификацию предприятий ОП</p> <p>43. Опишите инновационное развитие организации в современных условиях</p> <p>44. Как подразделяется конкуренция по степени интенсивности</p> <p>45. Указы, утвержденные приказом минэкономразвития России называются: + типовыми структурными регулировочными</p> <p>46. Минимальный уставной капитал ООО должен составлять: не менее пятикратной суммы; минимального размера оплаты труда; + не менее тысячекратной суммы</p> <p>47. Бары и рестораны по уровню обслуживания разделяют</p> <p>48. Опишите именной поиск</p> <p>49. Охарактеризуйте понятие учредительных документов</p> <p>50. Учредительный договор определяет: + цель общества цель учредителя</p>

	<p>цель дела</p> <p>51.Изготавливаемая, предприятиями ОП продукция при массовом изготовлении</p> <p>52.Предприятия общественного питания представляют услуги: +организацию и обслуживания торжеств; прокат оборудования; организация досуга.</p> <p>53.Назовите параметры, которыми должна обладать услуга для привлечения внимания на рынке</p> <p>54.Охарактеризуйте понятие "Ассортиментная политика"</p> <p>55.Для чего требуется оценка уровня конкуренции позиции фирмы на свободном рынке</p> <p>56.Аббревиатура ООО означает: общество закрытого типа; общество закрытого типа; +общество с ограниченной ответственностью</p> <p>57.Процент выполнения плана по ассортименту рассчитывается с помощью формулы, напишите и охарактеризуйте каждый показатель</p> <p>58.Дайте определение понятию "Торговый ассортимент"</p> <p>59.Опишите понятие конкурентоспособности</p> <p>60.Опишите функционально-стоимостной анализ экологически-безопасного пищевого сырья и продукции</p>
--	---

Таблица 2.2 - ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	<p>1.Опишите задачи анализа издержек обращения</p> <p>2.Опишите функции ОП</p> <p>3.Опишите понятие издержек обращения</p> <p>4.Назовите уровень издержек обращения</p> <p>5.Перечислите функции издержек, выполняемых общественным питанием</p> <p>6.Патентный поиск осуществляется: посредством логической системы; +посредством информационно-поисковой системы; посредством информационной системы;</p> <p>7.В розничной торговле ниже расходы на: +заработную плату; воду; топливо.</p> <p>8.Опишите предприятия по форме собственности</p> <p>9.Охарактеризуйте понятие патентоспособность</p> <p>10.Назовите критерии патентоспособности</p> <p>11. Отличительные особенности издержек ОП от издержек обращения розничной торговли</p>

	<p>12.Общественное питание является подотраслью: +розничной торговли; общественного товарооборота; розничного товарооборота; 13.Перечислите факторы, влияющие на факторы конкурентную борьбу на рынке ОП 14.Потребности в уважении обусловлены: внутренним голосом; внутренним самообладанием; +внутренним самомнением. 15.Перечислите варианты изменения конкуренции между предприятиями 16.К розничному товарообороту относится: +выручка от продажи скота; выручка от мебели; выручка от отпуска 17.Перечислите основные цели патентного поиска 18.Назовите предмет патентного поиска 19.Назовите рекомендации по решению патентного поиска самостоятельно 20.Назовите основные виды патентного поиска</p>
<p>ОПК-3.2 оценивает разработки технологических относительно результата.</p> <p>Критически эффективность новых решений полученного</p>	<p>21.Опишите теорию потребностей 22.Иерархическая теория потребностей А. Малоу 23.Опишите использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологических производств 24.Ряд приемов, проводимых направленно с целью получения из исходного сырья продукта с наперед заданными свойствами, называется: система; процесс; +технология. 25.По каким признакам можно классифицировать потребности: в зависимости от предмета; в зависимости от происхождения; в зависимости от носителя; +все выше перечисленное. 26.Опишите процесс товаро-денежного обращения 27.Опишите процесс прогнозирования емкости рынка 28.Назовите группы факторов существующие в формировании прогнозных оценок объема продаж 29.Опишите понятие прогнозирование емкости рынка 30.Опишите понятие "Рациональный бюджет" 31. Напишите чем характеризуется предельная потребность 32.Перечислите, что относится к базовому уровню потребностей 33.Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей-это: закусочная +столовая</p>

	<p>бар</p> <p>34.Производственные цеха с законченным циклом: перерабатывают сырье и выпускают полуфабрикаты различных видов; организуют выпуск блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов; +существуют все стадии переработки сырья и организуется выпуск готовой продукции.</p> <p>35.Опишите эвристический подход в практике прогнозирования</p> <p>36.Любое устройство, в котором протекает технологический процесс называется: +аппарат машина процесс</p> <p>37.Формирование прогнозных оценок объема продаж продукции конкретным предприятием</p> <p>38.Опишите группу факторов формирования прогнозных оценок продукции предприятия</p> <p>39.Достоинства эвристического подхода прогнозирования</p> <p>40.Назовите основу прогнозирования емкости рынка в рамках экономико-математического подхода</p>
<p>ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством</p>	<p>41.Опишите особенности детского кафе</p> <p>42.Опишите типы ОП</p> <p>43.Охарактеризуйте понятие "специализированное кафе"</p> <p>44.Отличительные особенности ресторанов и баров</p> <p>45.Опишите уровни на которых происходит расширению ассортимента на предприятии</p> <p>46.По ассортименту столовые подразделяются: +диетические гигиенические консультативные</p> <p>47.Оформление кафе должно соответствовать: +тематике заведения; органолептике заведения: меню заведения</p> <p>48.Опишите современные способы сушки пищевого сырья</p> <p>49.Охарактеризуйте "Cookvac" -инновации приготовления в вакууме и маринования продуктов питания</p> <p>50.Продукция собственного производства: +все кулинарные изделия, которые производят ОП; все мучные изделия, которые производят ОП; все макаронные изделия, которые производят ОП;</p> <p>51.Розничный товароборот является: +экономическим показателем; агроническим показателем; экологическим показателем</p> <p>52.Опишите основу современных представлений о питании</p>

	<p>53.Опишите понятие молекулярной гастрономии</p> <p>54.Опишите идеи использования сферификации</p> <p>55.Перечислите, что характерно для инноваций предприятий пищевых предприятий пищевых производств</p> <p>56.Опишите почему инновации не сопровождаются описанием процедур внедрения</p> <p>57.Товарооборот ОП отличается по своему составу от : +розничного товарооборота; гастрономического товарооборота; филологического товарооборота;</p> <p>58.Опишите процедуру сертификации нового продукта</p> <p>59.Перечислите принципы создания комбинированных продуктов питания</p> <p>60.Перечислите основные требования к создаваемым пищевым продуктам</p>
--	--

Таблица 2.3 - ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания	<p>1.Охарактеризуйте, что такое модель продукта</p> <p>2.Опишите недостатки и достоинства Web-узлов</p> <p>3.Охарактеризуйте основные принципы системного моделирования продуктов</p> <p>4.Опишите процесс влияния качества на прибыль</p> <p>5.Перечислите основные моменты политики относительно потребителя</p> <p>6.Назовите требования к качественной продукции</p> <p>7.Метода определения качества продуктов: +органолептический; лабораторный; исследовательский.</p> <p>8.Какие задачи дисперсионного анализа технологических процессов пищевых производств вам известны</p> <p>9. Опишите процесс увеличения сроков хранения пищевых продуктов</p> <p>10.Сформулируйте основные направления использования нанотехнологий в пищевой индустрии</p> <p>11.Опишите повышение стабильности витаминов и ароматизаторов путем заключения в нанокапсулы</p> <p>12.Избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью: +экстракция; осаждение; эмульгирование</p> <p>13.Обоснуйте повышение усвояемости биологически активных веществ</p> <p>14.Одним из важных документов для выдачи</p>

	<p>сертификата является: +гигиенический сертификат; средняя проба; знак соответствия 15.Геродиетические продукты. В чем заключается их назначение и технология производства 16.Какой статистический критерий используют для оценки влияния факторов на изучаемый технологический процесс 17.Комплексный показатель, объединяющий в себе потребительские свойства товара, обуславливающих ее пригодность к использованию в соответствии с ее назначением называется: +качество объект качества свойство продукции 18.Метод линейного программирования в проектировании рецептур многокомпонентных пищевых систем 19.Определите основное назначение и функции программы "Оптимизатор рецептур" 20.При тепловой обработке мяса, рыбы, яиц происходит деструкция белков и образуются: +фосфина липиды углеводы</p>
<p>ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания</p>	<p>21.Опишите понятие "Маркетинг" 22. Перечислите варианты изменения конкуренции между предприятиями 23.Перечислите, что включает в себя проектирование и разработка продукции 24.Дайте определение "Проектирование состава продукта питания с заданными свойствами" 25.Перечислите виды контроля качества продукции 26.Для оценки уровня сбалансированности подструктурных элементов продукта предлагается использовать: +безразмерные индексы сбалансированности; малогабаритные индексы сбалансированности; частный индекс сбалансированности; 27.К группе углеводно-жиро-белковых продуктов относятся продукты для которых применимы неравенства: $80\% \geq (Ж+Б) > 25\%$; $12,5\% > Б \geq 0\%$; +$75\% \geq У > 50\%$ 28.Опишите современную теорию оптимального питания 29.Опишите предварительный контроль качества хлебобулочных изделий 30.Охарактеризуйте процесс составления меню 31.Укажите особенности создания меню в кафе-</p>

	<p>мороженом</p> <p>32.Пища для человеческого организма прежде всего: +источник энергии; источник питания; источник регенерации</p> <p>33.При какой температуре проводят варку: +98-107 С 170-180 С 220-280 С</p> <p>34.Что представляет собой метод прямого проектирования технологических процессов</p> <p>35.Укажите минусы и использования наполнителей в пищевой промышленности</p> <p>36.Технологический процесс обработки с.-х. птицы</p> <p>37.Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса</p> <p>38.Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей</p> <p>39.Какие технологические процессы осуществляются в горячем цеху. Правила организации участков и рабочих мест</p> <p>40.При какой температуре проводят жарку во фритюре: +170-180 С 98-107 С 220-280 С</p>
<p>ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания</p>	<p>41.Опишите предприятие ОП</p> <p>42.Опишите понятие товарооборот по своей специфике в ОП</p> <p>43.Какие технологические функции из перечисленных, применимы для описания модифицированных крахмалов: +загуститель эмульгатор консерватор</p> <p>44.Регуляторы кислотности: +изменяют кислотность продукта; придают кислый вкус пище; позволяют сохранять однородную смесь двух или более несмешиваемых веществ в продукте</p> <p>45.Перечислите принципы по которым осуществляется создание комбинированных продуктов</p> <p>46.Назовите отличительные особенности алгебраического метода расчета рецептуры</p> <p>47.Перечислите основные направления инновационного развития бара или ресторана</p> <p>48.Перечислите основные темы конкурентоспособности продукции</p> <p>49.Какие вещества относятся к пищевым волокнам: +целлюлоза крахмал глюкоза</p> <p>50.Назовите цель метода статического контроля</p>

	<p>51.Методика проектирования продуктов заданного состава предложенную Липатовым Н.Н.</p> <p>52.Опишите матричный метод рецептурных расчетов продуктов питания животного происхождения</p> <p>53.Опишите матричный метод рецептурных расчетов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>54.Основной функцией загустителей является: +повышение вязкости; стабилизация консистенции; придание формы</p> <p>55.Охарактеризуйте проектирование состава продукта питания с заданными свойствами</p> <p>56.Наука о рациональном питании пожилых и престарелых людей, учитывающая возраст, пол, физические и эмоциональные нагрузки, социальные, географические условия, называется: +геродиететика геральдика диетология</p> <p>57.Опишите этапы проектирования продуктов</p> <p>58.Перечислите, что входит в системное моделирование продуктов питания</p> <p>59.Охарактеризуйте основные принципы системного моделирования</p> <p>60.Опишите интегральную оценку сбалансированности продуктов питания</p>
--	--

Таблица 2.4 - ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ОПК-5.1 Использует научные знания для решения организационно-технологических задач	<p>1. К задачам, решаемым транспортной логистикой, специалисты относят: +оптимальность рациональность экстрапалентность</p> <p>2.Основными задачами распределенной логистики являются: +максимизация прибыли предприятия при более полном удовлетворении спроса потребителей; минимализация прибыли предприятия при более полном удовлетворении спроса потребителей; глобализация прибыли предприятия при более полном удовлетворении спроса потребителей;</p> <p>3. Технология приготовления сложных хлебобулочных. мучных кондитерских изделий</p> <p>4.Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным супам</p>

	<p>5.Технология приготовления прозрачных супов</p> <p>6.Технология приготовления пюреобразных супов</p> <p>7.Метода организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>8.Технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p>9.Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>10.Техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде</p> <p>11.Метода контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>12.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>13.Главной проблемой распределительной логистики является: постоянный поиск глобальной рыночной ниши; +постоянный поиск новой рыночной ниши; ускоренный поиск глобальной рыночной ниши;</p> <p>14.Цель производственной логистики является: в глобальной синхронизации процесса производства; +в точной синхронизации процесса производства; в точной синхронизации процесса передачи информации.</p> <p>15.Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>16.Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов</p> <p>17.Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса</p> <p>18.Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p> <p>19.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы</p> <p>20.Функционирование логистических подсистем основного производства должно обеспечивать: +возможность постоянного согласования; возможность постоянного поиска возможностей; умение постоянного поиска</p>
<p>ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>21.Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд</p> <p>22.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</p>

	<p>23.Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p>24.Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени</p> <p>25.Методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>26.Посуда, оборудование, инвентарь должны соответствовать: +санитарно-гигиеническим требованиям; санитарно-правовым нормам; регулирующим документам</p> <p>27.Транспортируют кулинарную продукцию в соответствии: +с санитарными правилами скоропортящейся продукцией; с гигиеническими правилами скоропортящейся продукцией; с транспортными правилами скоропортящейся продукцией;</p> <p>28.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов</p> <p>29.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>30.Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов</p> <p>31.Какие процессы протекают в пищевых продуктах при хранении их в охлажденном состоянии</p> <p>32.Приведите примеры практического использования пропионовокислого брожения</p> <p>33.Предвидение, управление и удовлетворение спроса потребителей на кулинарную продукцию: +маркетинг планирование производство продукции</p> <p>34.Контроль поступающего сырья и полуфабрикатов: +предварительный контроль качества; операционный контроль качества; входной контроль качества.</p> <p>35.Какие биотехнологические процессы протекают при производстве кисломолочных продуктов</p> <p>36.Дайте характеристику процессов, протекающих в мясе при замораживании и хранении в замороженном виде</p> <p>37.Проектирование и разработка технологического процесса включает: +разработка нормативной и технологической документацией; разработка рецептов новых блюд;</p>
--	--

	<p>разработка технико-технологических карт.</p> <p>38. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки</p> <p>39. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>40. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>
<p>ОПК-5.3 Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач</p>	<p>41. В области деятельности, связанной с рисками необходимо обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> риски, связанные с дефектами хранения; +риски, связанные с дефектами продукции; риски, связанные с дефектами реализации; <p>42. Анализ затрат на качество это:</p> <ul style="list-style-type: none"> +деятельность по исследованию затрат на качество; деятельность по исследованию затрат на количество; деятельность по исследованию затрат на готовую продукцию; <p>43. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p> <p>44. Комбинированные пищевые продукты (КПП). Определение. Преимущества производства</p> <p>45. Варианты и подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <p>46. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов</p> <p>47. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>48. Опишите понятие антиоксидантная активность зеленого чая</p> <p>49. Маркировка товаров на основе полимерных светоизлучающих диодов</p> <p>50. Анализ затрат на качество продукции</p> <p>51. Опишите понятие оценивание затрат на качество</p> <p>52. Перечислите основные цели проведение анализа и оценивания затрат на качество</p> <p>53. При кулинарной обработке наиболее существенно снижается содержание нитратов:</p> <ul style="list-style-type: none"> +при мытье, вымачивании; при варке; не снижаются вообще <p>54. Использование полимерных и других материалов в качестве упаковки направлено на:</p> <ul style="list-style-type: none"> +сохранение срока годности продукта; изменение органолептических показателей; сохранение питательной ценности. <p>55. Опишите производство загустителей консистенции</p>

	<p>нового поколения</p> <p>56.Охарактеризуйте повышение эффективности применения пестицидов</p> <p>57.Перечислите продукты, производимые с использованием нанотехнологий</p> <p>58.Идентификация условий и сроков хранения пищевой продукции</p> <p>59.Назовите более далекие перспективы применения нанотехнологий</p> <p>60.Основные продукты гидролиза белков: высшие жирные кислоты; +аминокислоты; моносахариды</p>
--	--

Таблица 2.5 - ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
<p>ПК-1 .1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>1.Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции: +операционный контроль входной контроль производственный контроль</p> <p>2.Управление качеством базируется на следующих направлениях: стандартизация, метрология, сертификация; +стандартизация, метрология, сертификация качества; стандартизация, прогнозирование, сертификация</p> <p>3.Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности: +кулинарное изделие мучное изделие кондитерское изделие</p> <p>4.Управление качеством продукции ОП зависит: эффективности контроля внедрения на всех этапах производства; +эффективности контроля на всех этапах производства; эффективности рецептуры на всех этапах производства;</p> <p>5.Для улучшения управления качеством выпускаемой продукции необходимо: улучшить техническую оснащенность; улучшить техническое снабжение; +улучшить техническую оснащенность</p> <p>6.Опишите понятие сырье, для обеспечения взаимопонимания между разработчиками кулинарной продукции</p> <p>7.Охарактеризуйте понятие мучное кулинарное изделие</p> <p>8.Опишите основные направления качества</p> <p>9.Опишите понятие стандартизация</p>

	<p>10.Перечислите, что входит в программу производственного контроля</p> <p>11.Опишите понятие ХАССП</p> <p>12.Перечислите, что входит в систему менеджмента качества</p> <p>13.Перечислите, что предусматривают правила GMP</p> <p>14.Перечислите семь основных принципов системы ХАССП</p> <p>15.Опишите схему использования ХАССП а предприятиях</p> <p>16.Перечислите основные понятия в сфере ОП</p> <p>17.Охарактеризуйте понятие метрология</p> <p>18.Перечислите цели сертификации</p> <p>19.Охарактеризуйте понятие "производственный контроль"</p> <p>20.Охарактеризуйте понятие "входной контроль"</p> <p>21.Выявляются внешние затраты последствием: +дефектов гарантии отказа эксплуатации</p> <p>22.Патент на промышленный образец: +охранный документ, выдаваемый государственным патентным ведомством РФ, подтверждающий право его обладателя на промышленный образец; обычный документ, выдаваемый государственным патентным ведомством РФ, подтверждающий право его обладателя на промышленный образец; государственный образец документа, выдаваемый государственным патентным ведомством РФ, подтверждающий право его обладателя на промышленный образец;</p> <p>23.Патент на изобретение-разновидность патента: +который выдается по результатам квалификационной экспертизы заявки на изобретение; который выдается по результатам государственной заявки на изобретение; который выдается по результатам экспертизы заявки на изобретение;</p> <p>24.Патентный поиск-это процесс отбора: +соответствующих запросу документов или сведений по одному или нескольким признакам из массива патентных документов или данных; соответствующих договору документов или сведений по одному или нескольким признакам из массива патентных документов или данных; соответствующих запросу документов по нескольким признакам из массива патентных документов или данных;</p> <p>25.Среди основных целей патентного поиска можно выделить: +проверка уникальности изобретения; +определение особенностей нового продукта;</p>
--	--

	<p>определение государственных сфер применения нового продукта</p> <p>26. Сколько составляет время приема пищи потребителем в ресторанах в вечернее время, ответ обоснуйте</p> <p>27. Перечислите основные цели проведения анализа и оценивания затрат на качество</p> <p>28. Перечислите основные области логистики</p> <p>29. Перечислите три критерия патентоспособности</p> <p>30. Опишите к чему может привести использование запатентованных изобретений другими юридическими и физическими лицами</p> <p>31. Опишите два способа проведения патентного поиска</p> <p>32. Назовите несколько рекомендаций тем, кто решил провести патентный поиск самостоятельно</p> <p>33. Опишите специальную процедуру сертификации нового продукта на пищевых предприятиях при внедрении инноваций</p> <p>34. Перечислите, что характерно для инноваций пищевых предприятий</p> <p>35. Охарактеризуйте организации по регистрации прав собственности</p> <p>36. Перечислите основные принципы, по которым должно осуществляться создание комбинированных продуктов питания</p> <p>37. Перечислите чем должны обеспечивать комбинированные пищевые продукты</p> <p>38. Перечислите, что относится к продукции собственного производства</p> <p>39. Опишите понятие издержки обращения</p> <p>40. Перечислите, что относится к издержкам обращения</p> <p>41. Правовое регулирование интеллектуальной собственности определено: +в Международном пакете об экономических и социально-культурных правах; в Межрегиональном пакете об экономических и социально-культурных правах; в Российском пакете об экономических и социально-культурных правах;</p> <p>42. Автором изобретения считается: лицо, гальваническим трудом которого оно создано; лицо, органическим трудом которого оно создано; +лицо, творческим трудом которого оно создано;</p> <p>43. Изделие является промышленно применимым: +если оно может использоваться в промышленности; если оно может использоваться в торговле; если оно может использоваться на заводе</p> <p>44. Стремление к повышению качества не является: +добровольным выбором; добросовестным выбором; неправильным выбором.</p> <p>45. Технологическая дисциплина прописана:</p>
--	--

	+в нормативных документах; в технических документах; в нормативных актах 46.Опишите сущность патентной деятельности 47.Опишите принципы патентной деятельности 48.Опишите понятие авторское право 49.Перечислите порядок пользования правами, принадлежащими авторами 50.Охарактеризуйте интеллектуальную собственность в России 51.Опишите собственности лицензионной деятельности на предприятиях РФ 52.Опишите понятие полезная модель 53.Перечислите случаи в которых патент может быть оспорен 54.На какие виды по характеру и объему прав на использование лицензии подразделяются 55.Опишите, что понимают под "ноу-хай" 56.Перечислите объекты интеллектуальной собственности 57.Перечислите лицензионные требования и условия 58.Назовите от чего зависит управление качеством на предприятиях ОП 59.Опишите основы управлением качеством 60.Опишите порядок организации управления качеством на производстве
--	---

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование

Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;

– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;

– продемонстрировано усвоение основной литературы.

– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

– продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

– не раскрыто основное содержание учебного материала;

– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

– не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

соответствие предполагаемым ответам;

правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);

логика рассуждений;

неординарность подхода к решению;

- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

понимание методики и умение ее правильно применить;

качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);

достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,

самостоятельность,

активность интеллектуальной деятельности,

творческий подход к выполнению поставленных задач,

умение работать с информацией,

умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие теме;

обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

–журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

□ культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

- отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;
- «4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;
- «5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как квалитативного типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и квантитативного (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30

минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработал(и):
Доцент, к.с/х.н.  Цинцадзе О.Е.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 4 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой  Яичкин Владимир Николаевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств
 Васильев И.В.