**ПРИЛОЖЕНИЕ А**
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология сахарных кондитерских изделий»**

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|---|---|
| ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | Курсовая работа; зачет | Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты | Курсовая работа; зачет | Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья | Курсовая работа; зачет | Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин | Курсовая работа; зачет | Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья | Курсовая работа; зачет | Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка | Курсовая работа; зачет | Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-9: способностью работать с | Курсовая | Контролирующие |

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|---|---|
| публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли | работа; зачет | материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета |

*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 «Технология сахарных кондитерских изделий» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология сахарных кондитерских изделий» 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 | *Отлично* |
| 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 | *Хорошо* |
| 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 | *Удовлетворительно* |
| 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 | *Неудовлетворительно* |

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|---|---|---|
| Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы | 25-100 | *Зачтено* |
| Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями | 0-24 | *Не зачтено* |

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

| № пп | Вопрос/Задача | Проверяемые компетенции |
|---|---|---|
| 1 | При выработке кондитерских изделий был использован творог не-жирный. Однако к концу рабочего дня значительное количество творога не было переработано. Какие условия необходимо создать, чтобы обеспечить сохранность этого продукта в течение 36 часов? Обоснуйте ответ. | ОПК-2 |
| 2 | Назовите оборудование, необходимое для производства шоколада, с помощью которого обеспечивается правильное распределение жировых капель и предотвращается процесс жирового «поседения» готового шоколада? | ПК-2 |
| 3 | Краткая характеристика пектина. | ПК-4 |
| 4 | Какие вы знаете основные виды дефектов шоколада и меры по их предотвращению? | ПК-7 |
| 5 | По каким показателям качества и в соответствии с каким документом оценивают качество помадных конфет? | ПК-8 |
| 6 | Какие передовые предприятия кондитерской отрасли вы знаете? | ПК-9 |
| 7 | Какие нетрадиционные виды сырья в кондитерском производстве вы знаете? | ПК-18 |

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