ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Идентификация и фальсификация растительного сырья и продуктов питания»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-3: способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Зачет	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 «Идентификация и фальсификация растительного сырья и продуктов питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Идентификация и фальсификация растительного сырья и продуктов питания» используется 100-балльная шкала.

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	Опираясь на какие идентификационные признаки мёда, крахмала и патоки, можно судить о надежности ведения процесса производства кондитерских изделий?	ПК-1
2	Какие известные Вам методики идентификации используются в практике ведения технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в хлебопекарной отрасли? В производстве макаронных и мучных кондитерских изделий?	ПК-3

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