

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология продуктов из белково-углеводного сырья»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Технология продуктов из белково-углеводного сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология продуктов из белково-углеводного сырья» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1. Примерный перечень вопросов к зачету

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3 Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

Вопросы к зачету

1. Основные направления использования вторичного молочного и мясного сырья
2. Ассортимент и классификация продуктов из обезжиренного молока
3. Химический состав и свойства обезжиренного молока
4. Пищевая и биологическая ценность обезжиренного молока
5. Ассортимент и классификация продуктов из эндокринно-ферментного сырья.
6. Особенности технологии переработки субпродуктов
7. Ассортимент молочно-белковых концентратов. Технология пищевого кислотного казеина.
8. Кровь. Способы получения и использования.
9. Ассортимент сгущенных и сухих продуктов из крови
10. Технологическая схема производства белка молочного сухого.
11. Ассортимент и классификация продуктов из пахты
12. Пищевая и биологическая ценность крови

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