

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология сыра»

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 сыра».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология сыра» 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. ФОМ для дисциплины "Технология сыра"

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

ФОМ для оценивания сформированности компетенции
ПК-3 по результатам изучения дисциплины
«Технология сыра»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
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

ФОМ 1.

Назовите требования предъявляемые к качеству молока – сырья в сыроделии.(ТР ТС 033/2013 и ГОСТ молоко- сырье)(ПК-3.3)

ФОМ 2.

Опишите, какие факторы влияют на стабильность коллоидной фазы сгустка молока. (ПК-3.3)

ФОМ 3.

Назовите определяющие показатели сыропригодности молока. (ПК-3.3)

ФОМ 4.

Назовите известный Вам ассортимент полутвердых сыров, их физико-химические показатели и сроки созревания согласно требованиям НТД. (ПК-3.3)

ФОМ 5.

Опишите основные этапы при подготовке молока к выработке сыра. (ПК-3.3)

ФОМ 6.

Назовите основные этапы производства мягких сыров. (ПК-3.3)

ФОМ 7.

Опишите, на какие показатели оказывает влияние температура второго нагревания при производстве полутвердых сыров. (ПК-3.3)

ФОМ 8.

Назовите основные технологические этапы и режимы их проведения при производстве сыров с высокой температурой второго нагревания. (ПК-3.3)

ФОМ 9.

Назовите основной ингредиентный состав плавящихся сыров. (ПК-3.3)

ФОМ 10.

Опишите основные пороки и причины их возникновения при производстве сыров с плесенью. (ПК-3.3)

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