

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств
растительного сырья и продуктов питания»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-5: Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

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 «Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и продуктов питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и продуктов питания» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.		
---	--	--

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

1.Примеры ФОМ для оценивания способности учащегося применять стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-5 Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	ПК-5.1 Применяет стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Примеры ФОМ для оценивая сформированности компетенции ПК-5.1 по результатам изучения дисциплины «Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и продуктов питания»

ПК-5 Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	ПК-5.1 Применяет стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
---	---

ФОМ 1:

Какие стандартные методы используют при органолептической оценке сырья?

ФОМ 2:

На чём основаны косвенные и прямые гравиметрические методы определения массовой доли влаги в сырье и в готовом продукте?

ФОМ 3:

Поясните, как осуществляется подсчет биомассы дрожжевых клеток?

ФОМ 4:

Как происходит изменение содержания массовой доли сахара в ходе технологического процесса производства хлебобулочных изделий?

ФОМ 5:

Приведите примеры стандартных и инновационных методов определение показателей качества продуктов питания (на примере напитков).

ФОМ 6:

Какую роль играет вязкость сырья при производстве продуктов питания?

ФОМ 7:

Какие основные структурно-механические свойства сочетаются в продукте?

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