

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическая практика»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-1: Способен использовать современное оборудование и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: Способен оценивать влияние сырья на качество и выработку готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

**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 «Технологическая практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическая практика» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

ВЫВОДЫ.		
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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

**1. ФОМ для защиты технологической практики**

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен использовать современное оборудование и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	ПК-1.1 Выбирает и описывает оборудование для исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК-1.2 Демонстрирует знание методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей
ПК-3 Способен оценивать влияние сырья на качество и выработку готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	ПК-3.1 Способен описывать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей
	ПК-3.2 Анализирует качество и выработку готовых изделий в соответствии с заданными критериями

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПК-1.1** Выбирает и описывает оборудование для исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1. Какие виды оборудования и приборов применяются для исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по массовой доле жира?
2. Какие виды оборудования и приборов применяются для исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по показателю «титруемая кислотность» ?

**ПК – 1.2** Демонстрирует знание методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей

1. Назовите методы исследования массовой доли белка в молоке-сырье и готовых белковых продуктах (сыре, твороге).
2. Назовите методы исследования антибиотиков в молоке-сырье и готовых белковых продуктах (сыре, твороге).

**ПК- 3.1** Способен описывать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей

1. Опишите свойства сыропригодного молока, которые обеспечивают выработку высококачественного сыра?
2. Опишите свойства молока, которые обеспечивают выработку высококачественных кисломолочных продуктов (кефир, ряженка, варенец) ?

**ПК – 3.2** Анализирует качество и выработку готовых изделий в соответствии с заданными критериями

1. Проведите анализ качественного сливочного масла по основным критериям качества (органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям и характеристикам структуры масла)?
2. Проведите анализ качественного творога по основным критериям качества (органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям и характеристикам структуры )?