

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	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 «Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Тара и упаковка для продуктов питания из растительного 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. Вопрос на взаимосвязь упаковочных материалов и качеством продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.1 Устанавливает взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции

Роль упаковки в увеличении срока годности пищевых продуктов из растительного сырья.

2. Вопрос на разработку рекомендаций по повышению эффективности производства

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.2 Разрабатывает рекомендации по повышению эффективности технологического процесса и использования растительного сырья

Каким образом при модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья можно спрогнозировать сроки годности упакованных продуктов питания?

3. Рекомендация по повышению эффективности процесса хранения мучных изделий

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.1 Устанавливает взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции
ПК-4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.2 Разрабатывает рекомендации по повышению эффективности технологического процесса и использования растительного сырья

Какую упаковку Вы можете рекомендовать для максимального предотвращения процесса черствения в сдобных булочных изделиях?

4. Вопрос на взаимосвязь состава и свойств упаковочных материалов и безопасности готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.1 Устанавливает взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции

Миграция веществ из упаковочных материалов в продукт: эпоксицированное соевое масло, сурьма.

5. Вопрос на разработку практических рекомендаций по повышению эффективности производства тортов и пирожных за счет увеличения сроков годности продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических	ПК-2.1 Устанавливает взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с

процессов для улучшения качества готовой продукции	качеством продукции
--	---------------------

Основные факторы снижения качества продуктов питания из растительного сырья при хранении. Порекомендуйте вид упаковки, способствующий увеличению срока годности тортов и пирожных.

6. Вопрос на взаимосвязь свойств материала, из которого сделана упаковка на качество хлебобулочных изделий

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.1 Устанавливает взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции

Какое влияние оказывает материал, из которого сделана упаковка на качество продуктов питания из растительного сырья?

7. Вопрос на разработку рекомендаций по повышению эффективности технологического процесса

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.2 Разрабатывает рекомендации по повышению эффективности технологического процесса и использования растительного сырья

Порекомендуйте упаковку для муки пшеничной высшего сорта, предназначенную для районов Крайнего Севера. Обоснуйте свой выбор.

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