

**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. Посоветуйте 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

Посоветуйте 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.**