**ПРИЛОЖЕНИЕ А**
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Товароведение продуктов питания из растительного сырья»**

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|---|---|
| ПК-1: Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка | 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 «Товароведение продуктов питания из растительного сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Товароведение продуктов питания из растительного сырья» 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 | *Отлично* |
| Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками. | 50-74 | *Хорошо* |
| 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 | *Удовлетворительно* |
| Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, | <25 | *Неудовлетворительно* |

| | | |
|---|---|---|
| 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.Вопрос на знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, готовой продукции*

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| ПК-1 Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка | ПК-1.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |

1) Опишите методику определения органолептических показателей качества муки. Как определяют хруст муки в спорных случаях?

2) Опишите методику определения намокаемости печенья. Согласно какому нормативному документу определяют данный показатель качества?

3) Опишите методику определения потребительских достоинств крупяной продукции.

4) В какой нормативной документации изложены требования к качеству сахара белого? На какие категории подразделяется сахар белый? Каким размером должен быть белый мелкокристаллический сахар?

5) Почему микробиологические показатели относят к числу обязательных показателей безопасности пищевых концентратов на зерновой основе?

*2.Определение цели использования сырья в соответствии с результатами лабораторных испытаний*

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| ПК-1 Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка | ПК-1.3 Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствие с результатами лабораторных испытаний |

1) Задача: К какому сорту можно отнести муку из твердой пшеницы, предназначенную для выработке макаронных изделий первого сорта со следующими показателями качества: цвет - светло-кремовый; вкус - свойственный муке из здорового зерна, без посторонних привкусов, не кислый, не горький; запах - свойственный муке из здорового зерна, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый; зола нерастворимая в 10% соляной кислоте - 0,21 %; зараженность и загрязненность вредителями – не обнаружены; металломагнитная примесь -2 мг в 1 кг муки (размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,1 мм и массой 0,1мг); массовая доля золы в пересчете на сухое вещество – 0,95 %; массовая доля сырой клейковины – 28 %; качество сырой клейковины -60 усл. ед. прибора ИДК; массовая доля влаги -13 %; крупность- остаток на сите из полиамидной ткани № 17,5 ПЧ-180 -0,5 %, проход через сито из полиамидной ткани 45/50 ПА - 80 %; массовая доля белка в пересчете на сухое вещество -10,5 %; кислотность муки -3,0 град.

Соответствует ли мука требованиям стандарта? Можно ли использовать данную муку для выработки макаронных изделий?

2) Задача: К какому сорту можно отнести муку пшеничную хлебопекарную, предназначенную для районов Крайнего Севера со следующими показателями качества: вкус - свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький; запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый; цвет – белый; при разжевывании муки хруста не ощущается; количество металломагнитной примеси – 2,5 мг/кг (самая крупная частица имеет размер 0,2×0,31 мм, масса частицы 0,2 мг); белизна -53 усл. ед. Р3-БПЛ; количество клейковины -32,2 %; качество клейковины 60 ед. ИДК; число падения -250 с; влажность -14,8 %; крупность – остаток на шелковом сите № 35 -1,5%, проход через шелковое сито № 43 -95 %.

Соответствует ли мука требованиям стандарта? Можно ли рекомендовать эту муку для производства хлеба?

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