

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология молочных и мясных продуктов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Курсовой проект; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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 «Технология молочных и мясных продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология молочных и мясных продуктов» 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 содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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. ФОМ 6 семестр

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-1.2 Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ для оценивания сформированности компетенции
ПК-1 по результатам изучения дисциплины
«Технология молочных и мясных продуктов»
6 СЕМЕСТР

Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1	Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2	Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ 1

Назовите питательную и биологическую ценность стерилизованного молока. (ПК-1.1)

ФОМ 2

Опишите технологическую схему производства кефира. Виды закваски. (ПК-1.2)

ФОМ 3

Назовите роль и значение продуктов с бифидобактериями. (ПК-1.1)

ФОМ 4

Опишите способ коагуляции казеина при производстве кисломолочных напитков. (ПК-1.2)

ФОМ 5

Дайте определение кисломолочных продуктов функционального питания. (ПК-1.1)

ФОМ 6

Дайте определение сметаны. Назовите ассортимент, требования к готовому продукту. (ПК-1.2)

ФОМ 7

Назовите обоснование режимов тепловой обработки при производстве сметаны. (ПК-1.1)

ФОМ 8

Назовите роль и значение процесса гомогенизации при производстве сметаны. (ПК-1.2)

ФОМ 9

Опишите процесс производства сметаны с термомеханической обработкой сливок. (ПК-1.1)

ФОМ 10

Дайте определение творога. Назовите ассортимент, требования к готовому продукту. (ПК-1.2)

2.ФОМ 7 семестр

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-1.2 Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ для оценивания сформированности компетенции
ПК-1 по результатам изучения дисциплины
«Технология молочных и мясных продуктов»
7 СЕМЕСТР

Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1	Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2	Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ 1

Назовите основные требования к разработке мясных продуктов для здорового питания. (ПК-1.1)

ФОМ 2

Расскажите о вовлечении в производство функциональных продуктов нетрадиционных видов мясного сырья. Дайте определение жировому сырью. Назовите виды технологии переработки. (ПК-1.2)

ФОМ 3

Дайте понятие мясных продуктов для здорового питания с использованием побочного мясного сырья. (ПК-1.1)

ФОМ 4

Опишите процесс обогащения мясных продуктов. Расскажите про аналоги мясных продуктов. (ПК-1.2)

ФОМ 5

Дайте определение морфологического состава мяса. Пищевая ценность мяса и мясопродуктов. (ПК-1.1)

ФОМ 6

Дайте определение мяса говядины, телятины, свинины, баранины, конины и мяса птицы. (ПК-1.2)

ФОМ 7

Дайте определение замороженных блоков из мяса и субпродуктов. (ПК-1.1)

ФОМ 8

Дайте определение крови и кровепродуктам. Опишите процесс производства, переработки и выработки продуктов питания, медикаментов и других продуктов. Технологии получения. (ПК-1.2)

ФОМ 9

Дайте определение яйцам и яичным продуктам. (ПК-1.1)

ФОМ 10

Расскажите про развитие отечественной мясной промышленности и современное ее состояние в России. Перспектива развития мясной отрасли России. (ПК-1.2)

3. ФОМ 8 семестр

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-1.2 Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ для оценивания сформированности компетенции
ПК-1 по результатам изучения дисциплины
«Технология молочных и мясных продуктов»
8 СЕМЕСТР

Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1	Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2	Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ 1

Опишите технологию производства жиров (подготовка сырья, вытопка). (ПК-1.1)

ФОМ 2

Опишите технологию колбасных изделий (с подробным описанием всех этапов). (ПК-1.2)

ФОМ 3

Назовите сырье и материалы для производства колбасных изделий. (ПК-1.1)

ФОМ 4

Опишите этап измельчения и посола мяса при производстве колбасных изделий. (ПК-1.2)

ФОМ 5

Опишите этап приготовления фарша при производстве колбасных изделий. (ПК-1.1)

ФОМ 6

Опишите особенности формования батонов в колбасном производстве. (ПК-1.2)

ФОМ 7

Опишите этап и особенности термической обработки колбасных изделий. (ПК-1.1)

ФОМ 8

Опишите рецептурные особенности колбас. Пищевые добавки. (ПК-1.2)

ФОМ 9

Назовите виды колбасных оболочек. (ПК-1.1)

ФОМ 10

Назовите основные полуфабрикаты и быстрозамороженные готовые блюда. (ПК-1.2)

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