

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология масла»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	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 «Технология масла».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология масла» 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. Фонд Оценочных средств по дисциплине "Технология масла"

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3 Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

ФОМ для оценивания сформированности компетенции
ПК-3 по результатам изучения дисциплины
«Технология масла»

Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3	Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

ФОМ 1

Назовите основные требования предъявляемые к качеству сливок – сырья в маслоделии.(ТР ТС 033/2013 и ГОСТ молоко - сырье) (ПК-3)

ФОМ 2

Опишите общую технологическую схему производства масла. (ПК-3.3)

ФОМ 3

Назовите факторы, влияющие на стабильность коллоидной фазы молока. (ПК-3)

ФОМ 4

Опишите, какая роль созревания и какие способы созревания молока Вам известны. (ПК-3.3)

ФОМ 5

Факторы, определяющие показатели качеств производства масла(ПК-3)

ФОМ 6

Назовите ассортимент сливочного масла, физ.-хим. показатели и сроки его хранения. (ПК-3.3)

ФОМ 7

Назовите согласно какой НТД производят оценку качества молока и сливок в маслоделии(ПК-3)

ФОМ 8

Опишите основные этапы технологического цикла при производстве масла методом сбивания (ПК-3.3)

ФОМ 9

Опишите цель операции: пастеризации молока в маслоделии, цели и режимы. (ПК-3.3)

ФОМ 10

Назовите основные методы производства сливочного масла. (ПК-3.3)

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