

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

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-21: способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Технология растительных масел» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология растительных масел» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно	75-100	Отлично

излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.		
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Назовите нормативные документы, регламентирующие требования техники безопасности при работе технологического оборудования.	ПК-21
2	Предложите объекты для улучшения технологического процесса производства растительных масел? Обоснуйте свой ответ с поддержкой конкретными примерами.	ПК-2, ПК-7
3	Охарактеризуйте требования нормативной документации в отношении качества и безопасности: - масличного сырья; - растительных масел пищевого и технического назначения; - эфирных масел; - масличных жмыхов и шротов.	ПК-8
4	От каких характеристик (свойств) растительных масел зависит их конкурентоспособность на потребительском рынке?	ПК-18

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
5	Назовите отраслевые и научные журналы, в которых публикуются материалы по вопросам технологии, качества и безопасности масличного сырья и продукции масложировой отрасли? В каких журналах освещаются вопросы, связанные с развитием потребительского рынка и управлением конкурентоспособностью масложировой продукции?	ПК-18, ПК-8

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