

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

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 пищевых концентратов и экструдированных продуктов» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями	0-24	<i>Не зачтено</i>

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Какое оборудование применяется для определения основных показателей безопасности пищевых концентратов?	ПК-27
2	В чем отличия в механизме воздействия на перерабатываемые продукты у одно- и двухшнековых экструдеров?	ПК-27
3	В чем различия в тепловой обработке методом ИК и СВЧ излучения? Какое оборудование применяется для обработки пищевых концентратов данными видами излучения?	ПК-27
4	Приведите принципиальную технологическую схему получения быстровосстанавливаемых пищевых концентратов.	ПК-27, ПК-7
5	Приведите принципиальную технологическую схему получения функциональных пектиносодержащих сухих продуктов.	ПК-27
6	Как определяется экстрактивность сушеных продуктов?	ПК-7
7	Что такое регидратация, от чего она зависит? Как производится управление установками для регидратации.	ПК-7
8	Как осуществляется управления термическими процессами при производстве пищевых концентратов?	ПК-27, ПК-7
9	Предложите технологическую линию и упаковочный материал для потребительской фасовки пищевых концентратов с высоким содержанием сахарозы?	ПК-27
10	Предложите технологическое оборудование для производства толокна по сокращенной технологической схеме? Какие технологические операции в наибольшей степени повлияют на качество конечного продукта?	ПК-7

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