

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология жидких дрожжей и заквасок»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-3: способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	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 жидких дрожжей и заквасок» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология жидких дрожжей и заквасок» 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	0-24	<i>Не зачтено</i>

компетенциями		
---------------	--	--

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Перечислите микроорганизмы, активно развивающиеся в пшеничных и ржанных заквасках. Дайте их характеристику	ПК-1
2	Хайте характеристику микроорганизмов, вызывающих порчу полуфабрикатов и изделий. Методы предотвращения перекисания заквасок	ПК-1
3	Для чего применяют разводочный и производственный циклы в приготовлении заквасок?	ПК-11
4	Как часто применяют разводочный цикл выведения ржанных заквасок?	ПК-11
5	Какие показатели качества определяют в ржанных и пшеничных заквасках?	ПК-3
6	Контроль технологического процесса приготовления жидких дрожжей	ПК-3

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