

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевое растительное сырье»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-10: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: Способен анализировать 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, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Пищевое растительное сырье».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевое растительное сырье» 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 достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	Неудовлетворительно
--	-----	---------------------

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.Примеры ФОМ для оценивания умения студента определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.4 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции

Применяя знания методов определения и анализа свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на параметры технологического процесса и качество готовой продукции, необходимо ответить на следующие вопросы:

1.Какие культуры называют зерновыми? По каким показателям производится определение качества зернового сырья? Какие показатели зерна влияют на параметры технологического процесса и качество готовой продукции? (ПК-8.4)

2.С какой целью определяют типовой состав пшеницы? Какие требования нормативной документации регулируют эти показатели? Как тип пшеницы влияет на параметры технологического процесса и качество готовой продукции?(ПК-8.4)

3.Опишите метод определения крупности ячменя и содержания в нем примесей. Как крупность ячменя влияет на параметры технологического процесса и качество готовой продукции?(ПК-8.4)

4.Охарактеризуйте специфические вещества хмеля: горькие кислоты, эфирные масла, полифенольные вещества; сформулируйте их значение в технологическом процессе производства пива. (ПК-8.4)

5.Фруктово-ягодные полуфабрикаты, используемые в кондитерской промышленности. Методы их анализа. Какие свойства фруктово-ягодных полуфабрикатов влияют на параметры технологического процесса и качество готовой продукции? (ПК-8.4)

6.Ассортимент ржаной муки. Какие физико-химические показатели качества нормируются у муки ржаной обдирной согласно требованиям нормативной документации? Как показатели качества ржаной муки влияют на параметры технологического процесса и качество готовой продукции? Приведите конкретные примеры. (ПК-8.4)

7.Вода в бродильной промышленности. Основные требования, предъявляемые к воде в пивоварении, в ликероводочном производстве. Как жесткость воды влияет на параметры технологического процесса и качество готовой продукции? (ПК-8.4)

2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента анализировать научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-10 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-10.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

Применяя знания анализа научно-технической информации в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания необходимо ответить на следующие вопросы:

1.Процессы, происходящие при хранении зерновых масс. Способы и режимы хранения зерна. Проанализируйте научно-технической информации в области переработки и хранения растительного сырья. (ПК-10.1)

2.Анализируя научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания, определите требования к хмелю, предназначенному для использования в пивоваренной промышленности. (ПК-10.1)

3.Ассортимент муки. Требования к качеству муки пшеничной хлебопекарной первого сорта. В соответствии с научно-технической информацией в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания, приведите примеры. (ПК-10.1)

4.Химический состав растительного сырья для приготовления ликероводочных изделий. Значение пектиновых веществ в технологии ликероводочных изделий. Приведите примеры, анализируя научно-техническую информацию в данной области.(ПК-10.1)

5.Растительное сырье для производства спирта. Картофель. Химический состав клубней картофеля. Технологическая оценка картофеля. Опишите технологическую схему производства спирта из зерна, анализируя научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья. Приведите схему с разбором конкретной ситуации и опыта применения в производстве. (ПК-10.1)

6. Проанализировав научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания, опишите виноград как сырье для виноделия. Охарактеризуйте строение и химический состав виноградной грозди.

7. Плодово-ягодные полуфабрикаты. Требования к качеству повидла. Проанализируйте научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания. Приведите новый опыт применения плодово-ягодных полуфабрикатов для производства повидла.(ПК-10.1)

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