ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Введение в технологию продуктов питания»

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 «Введение в технологию продуктов питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» 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	*Отлично*
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал	25-49	*Удовлетворительно*

и делать выводы.		
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 применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и 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-8.2 Способен применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Применяя знания химического и физико-химического методов анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Влажность каких продуктов можно определять в приборе ВЧМ? Рассчитайте влажность муки в соответствии с требованиями нормативной документации, если масса навески – 4,5 грамма, масса пустого пакета – 2,0 грамма, масса пакета с навеской после высушивания – 5,9 грамма. (ПК-8.2)

2. Какие основные химические и физико-химические показатели определяют у товарных хлебопекарных дрожжей? Состав прессованных хлебопекарных дрожжей. (ПК-8.2)

3. Опишите химические и физико-химические методы анализа крахмала. Как определяют кислотность крахмала? Каковы особенности определения? Поясните на примерах. (ПК-8.2)

4. В соответствии с какими стандартами анализируют химические и физико-химические показатели полуфабрикатов для производства кваса? Суть приготовления кваса на ККС. (ПК-8.2)

5. Назовите качественные показатели безалкогольных напитков в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка и кратко охарактеризуйте сырье для производства. Приведите схему с разбором конкретной ситуации. (ПК-8.2)

6. Какими методами можно определить массовую долю сухих веществ? Как проба напитка готовится к испытанию? Приведите конкретные примеры в соответствии с требованиями нормативной документации. (ПК-8.2)

7. Каким ГОСТом регламентируется производство холодного чая? Какие основные химические и физико-химические показатели определяют у холодного чая? Приведите схему с разбором конкретной ситуации. (ПК-8.2)

2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента применять методы органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.3 Применяет методы органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации

Применяя знания методов органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации и потребностями рынка необходимо ответить на следующие вопросы:

1.Какую консистенцию должны иметь хорошие прессованные хлебопекарные дрожжи? Какой цвет должен быть у хороших прессованных хлебопекарных дрожжей? Как оценивают органолептические показатели качества сырья, используя нормативные документы. (ПК-8.3)

2.По каким органолептическим показателям оценивают качества сахара-песка? Приведите конкретные примеры. Какие требования нормативной документации регулируют эти показатели? (ПК-8.3)

3.От чего зависит цвет крахмала? По каким причинам крахмал может быть темным? В чем суть метода органолептического контроля качества крахмала? (ПК-8.3)

4.Назовите органолептические показатели контроля качества безалкогольных напитков и кратко охарактеризуйте сырье для производства. Приведите схему с разбором конкретной ситуации. (ПК-8.3)

5.Как проводится дегустационная оценка ликероводочных изделий? Какой стандарт нормирует требования к качеству ликероводочных изделий? Приведите описание дегустационного листа. (ПК-8.3)

6.Какие натуральные красители применяются для подкрашивания напитков? В каких случаях используют этот метод? Какие методы органолептического контроля качества сырья используют в производстве безалкогольных напитков? Приведите конкретные примеры. (ПК-8.3)

7.Как проводят органолептическую характеристику холодного чая? Приведите пример с разбором конкретной ситуации, проведя анализ качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. (ПК-8.3)

3.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.Что такое качество пищевого продукта? По каким показателям производится нормирование качества пищевых продуктов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции. (ПК-8.4)

2.Какие способы консервирования пищевых продуктов Вы знаете? Дайте характеристику этим способам консервирования. Приведите конкретные примеры. Какие требования нормативной документации регулируют эти показатели? (ПК-8.4)

3.Классификация кваса. Органолептические и физико-химические показатели. Основное сырье. Свойства сырья и полуфабрикатов кваса, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции. Приведите примеры. (ПК-8.4)

4.Питьевая вода. Способы очистки питьевой воды.
Какие требования по ГОСТу предъявляются к отбору проб воды? Приведите схему с разбором конкретной ситуации. (ПК-8.4)

5.Подготовка сырья для получения растительного масла. Как свойства сырья влияет на параметры технологического процесса и качество готовой продукции? (ПК-8.4)

6.Какой пробой осуществляется контроль за окончанием процесса осахаривания крахмала? В каких случаях используют этот метод? На параметры какого технологического процесса и качество готовой продукции влияет этот показатель? Приведите конкретные примеры. (ПК-8.4)

7.Каким образом определяется кислотность плодово-ягодного сырья? Приведите пример с разбором конкретной ситуации, проведя анализ качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. (ПК-8.4)

4.Примеры ФОМ для оценивания умения студента анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и 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-10.2 Способен анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания

Применяя знания методов анализа и применения научно-технической информации и передового производственного опыта и современных технологий в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания необходимо ответить на следующие вопросы:

1.Назовите традиционные для России безалкогольные напитки на основе пряно-ароматических растений, плодов, ягод или меда. Приведите примеры, применяя научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в безалкогольной промышленности. (ПК-10.2)

2.На основании предложенной научно-технической информации составьте схему аналитического контроля готовой продукции предприятия по выпуску алкогольной продукции (необходимое для проведения стандартного испытания количество анализируемого продукта, перечень показателей, подлежащих контролю, методики определения). (ПК-10.2)

3.Применение жировых продуктов в пищевой промышленности. Схема получения растительного масла. Приведите примеры и проанализируйте предложенный ассортимент и современные технологии в области переработки растительного сырья. (ПК-10.2)

4.Патока. Получение патоки. Применение патоки. Проаназируйте, какой производственный опыт применяется в мире? (ПК-10.2)

5.Разрыхлители теста. Воздушно-приточный способ получения прессованных дрожжей. Приведите примеры с разбором конкретной ситуации, применяя научно-техническую информацию и передовой производственный опыт. (ПК-10.2)

6.Хранение пищевых продуктов. Опишите процессы, происходящие в сырье при хранении. Как осуществляются современные технологии в области переработки растительного сырья? Приведите конкретные примеры. (ПК-10.2)

7.Углеводы. Значение углеводов для организма человека. Использование углеводов в бытовой деятельности. Наиболее распространенные углеводы и их свойства. Приведите схему, формулы с разбором конкретной ситуации. (ПК-10.2)

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