

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология переработки и консервирования плодов и овощей»

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	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-7: Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

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 «Биотехнология переработки и консервирования плодов и овощей».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология переработки и консервирования плодов и овощей» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

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

1.Примеры ФОМ для оценивания способности студента обеспечивать ведение технологических процессов переработки и консервирования плодов и овощей

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.8 Способен обеспечивать ведение технологических процессов переработки и консервирования плодов и овощей

Применяя научные знания по биотехнологии переработки и консервирования плодов и овощей необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Каким образом определяют качество консервной продукции, от чего оно зависит, какие бывают рецептуры для ведения технологических процессов переработки и консервирования плодов и овощей? (ПК-7.8)
2. Принцип метода определения суммы полифенолов, проявление их антиоксидантной активности в технологических процессах переработки и консервирования плодов и овощей. (ПК-7.8)
3. Назвать отходы и потери в консервировании и как они получаются при ведении технологических процессов переработки и консервирования плодов и овощей? (ПК-7.8)
4. Как рассчитывают норму расхода сырья на тысячу условных и физических банок концентрированных томатопродуктов (пюре, паста) при ведении технологических процессов переработки и консервирования плодов и овощей. (ПК-7.8)
5. Какие биохимические процессы проходят при мочении и солении плодов и овощей в результате технологического процесса консервирования? (ПК-7.8)
6. Нормы расхода сырья и материалов при обжарке в процессе переработки и консервировании плодов и овощей. (ПК-7.8)
7. Дать примеры применения токов высокой, сверхвысокой частоты и радиационного способа стерилизации во время переработки и консервирования плодов и овощей. (ПК-7.8)

2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента использовать нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

Применяя научные знания по биотехнологии переработки и консервирования плодов и овощей необходимо ответить на следующие вопросы:

1. В соответствии с нормативными документами, определяющими требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, опишите основные показатели органолептической оценки свежих плодов и овощей. (ПК-8.5)

2. Дать краткое описание принципа метода определения плотности ареометром в консервах, используя нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья. (ПК-8.5)

3. Каким способом экстрагируют витамин С из плодов и овощей и на каком принципе основан метод определения аскорбиновой кислоты согласно нормативным документам, определяющим требования к качеству продуктов питания из растительного сырья? (ПК-8.5)

4. Согласно нормативным документам, определяющим требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, назвать материалы, оборудование и сырье, применяемые при определении общего азота? (ПК-8.5)

5. Назвать, что такое учетные единицы в консервировании, что принимают за условную объемную банку, а что за весовую по нормативным документам, определяющим требования к качеству продуктов питания из растительного сырья. (ПК-8.5)

6. Что такое номограмма в консервировании в соответствии с нормативными документами, определяющими требования к качеству продуктов питания из растительного сырья? (ПК-8.5)

7. В соответствии с нормативными документами, определяющими требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, назвать, какие овощи подразделяют на плодовые, какие на вегетативные? (ПК-8.5)

3.Примеры ФОМ для оценивания способности 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 научные знания по биотехнологии переработки и консервирования плодов и овощей, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Перечислить основные способы консервирования, применяя передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания. (ПК-10.2)

2. Назвать этапы технологического процесса: сбор, доставка, приемка и хранение сырья на сырьевой площадке, применяя и анализируя передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания. (ПК-10.2)

3. Описать процессы обжаривания и пассирования овощей, анализируя и используя передовой производственный опыт современных технологий в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания. (ПК-10.2)

4. Анализируя и используя передовой производственный опыт современных технологий в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания, описать молочнокислое брожение при квашении и солении плодов и овощей. (ПК-10.2)

5. Представить технологическую схему естественной сушки плодов, ягод и овощей, анализируя и используя передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания. (ПК-10.2)

6. Описать химические способы обработки фруктов и овощей антисептиками (бензойной, сорбиновой, уксусной кислотой, сернистым газом) на основе анализа передового производственного опыта и современных технологий в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания. (ПК-10.2)

7. Описать, как проходит дополнительная подготовка плодов и овощей к переработке путем вакуумирования в аппаратах-деаэраторах, анализируя и используя передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания? (ПК-10.2)

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