

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности»**

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-6: Способен организовать технологический процесс и работу структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	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 «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности» 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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

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. Примерные задания для оценивания способности студента организовать работы по технoхимическому и лабораторному контролю качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-6 Способен организовать технологический процесс и работу структурного подразделения производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-6.3 Способен организовать работы по технoхимическому и лабораторному контролю качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья

**Применяя знания об организации работы по технoхимическому и лабораторному контролю качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, необходимо ответить на следующие вопросы:**

1. Как организована работа технoхимической лаборатории по контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии по производству ликероводочных изделий? (ПК-6.3)
2. Как организована работа лаборатории по контролю качества сырья на предприятии по производству этилового спирта? (ПК-6.3)
3. Как организована работа лаборатории по контролю качества готовой продукции на пивоваренном производстве? (ПК-6.3)
4. Как организована работа по технoхимическому и лабораторному контролю качества готовой продукции на предприятии вторичного виноделия? (ПК-6.3)

2. Примерные задания для оценивания способности 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 о химических и физико-химических методах анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, необходимо ответить на следующие вопросы:**

1. Назовите химические и физико-химические методы определения сахаров в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции, применяемые в винодельческом производстве. (ПК-8.2)
2. Назовите химические и физико-химические методы определения сахаров в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции, применяемые в пивоваренном производстве. (ПК-8.2)
3. Назовите химические и физико-химические методы титруемых кислот в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции в винодельческом производстве. (ПК-8.2)
4. Назовите химические и физико-химические методы определения углеводов в сырье и полупродуктах спиртового производства. (ПК-8.2)

*3. Примерные задания для оценивания способности студента определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического 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 об определении и анализировании свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на параметры технологического процесса и качество готовой продукции, необходимо ответить на следующие вопросы:**

1. Назовите показатели качества зерна, направляемого на приготовление солода в спиртовом производстве, влияющие на параметры технологического процесса и готовой продукции. (ПК-8.4)
2. Перечислите свойства винограда, влияющие на параметры технологического процесса производства вина. (ПК-8.4)
3. Какие изменения параметров технологического процесса повлечет за собой переработка на спирт дефектного зерна? (ПК-8.4)
4. Какие показатели качества воды влияют на параметры технологического процесса и качество готовой продукции в производстве пива? (ПК-8.4)

*4. Примерные задания для оценивания способности 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 знания об использовании нормативных документов, определяющих требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, необходимо ответить на следующие вопросы:***

1. Используя действующие нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, перечислите физико-химические показатели качества ликероводочных изделий. (ПК-8.5)

2. Используя действующие нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, перечислите физико-химические показатели качества безалкогольных напитков. (ПК-8.5)

3. Используя действующие нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, приведите классификацию этилового спирта по сортам. (ПК-8.5)

4. Используя действующие нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, назовите требования к сырью для производства кваса. (ПК-8.5)

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