ПРИЛОЖЕНИЕ А ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевая химия»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: Способен применять научно- техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	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 «Пищевая химия».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевая химия» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-	Оценка по
Студент освоил изучаемый материал	балльной шкале 75-100	традиционной шкале <i>Отлично</i>
(основной и дополнительный),	75 100	Отмично
системно и грамотно излагает его,		
осуществляет полное и правильное		
выполнение заданий в соответствии с		
индикаторами достижения		
компетенций, способен ответить на		
дополнительные вопросы.		
Студент освоил изучаемый материал,	50-74	Хорошо
осуществляет выполнение заданий в		
соответствии с индикаторами		
достижения компетенций с		
непринципиальными ошибками.		
Студент демонстрирует освоение	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
только основного материала, при		
выполнении заданий в соответствии с		
индикаторами достижения компетенций		
допускает отдельные ошибки, не		
способен систематизировать материал		

и делать выводы.		
Студент не освоил основное	<25	Неудовлетворительно
содержание изучаемого материала,		
задания в соответствии с		
индикаторами достижения компетенций		
не выполнены или выполнены неверно.		

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

1.Примеры ФОМ для оценивания умения предлагать проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции	
ПК-4 Способен применять научно-техническую	ПК-4.2 Предлагает проектные и	
информацию и передовой производственный опыт	технологические решения, способствующие	
в области переработки растительного сырья и	повышению эффективности производства и	
производства продуктов питания	качества готовой продукции	

- 1. Какие технологические решения способствуют повышению качества готовой продукции?
- 2. Какие мероприятия необходимы для повышения пищевой ценности продуктов?
- 3. Каким методом можно определить витамин С в растительных продуктах? Как витамин С влияет на качество хлебобулочных изделий?
- 4. Рассчитайте пищевую ценность хлебобулочного изделия сдоба обыкновенная, имеющего следующую рецептуру, %:

мука пшеничная высший сорт — 74,8 дрожжи прессованные - 2,2 соль - 1,1 сахар - 5,2 масло животное - 5,2 масло растительное - 0,1

- 5. Как повышение биологической ценности сказывается на усвояемость пищевых продуктов?
- 6. Каким образом тепловая обработка влияет на содержание водорастворимых веществ в продуктах?
- 7. Каким образом тепловая обработка влияет на содержание витаминов в продуктах?

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

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
,	ПК-4.1 Анализирует научно-техническую
информацию и передовой производственный опыт	информацию в области переработки и хранения
в области переработки растительного сырья и	растительного сырья, производства продуктов
производства продуктов питания	питания

- 1. Какое нетрадиционное сырье можно использовать для повышения пищевой ценности хлеба и хлебобулочных изделий?
- 2. Какое нетрадиционное сырье можно использовать для повышения пищевой ценности макаронных изделий?
- 3. Какое нетрадиционное сырье можно использовать для повышения пищевой ценности кондитерских изделий?
- 4. Какое сырье может повысить биологическую ценность продуктов питания?
- 5. Какое сырье может повысить биологическую эффективность продуктов питания? Приведите примеры.
- 6. Что такое карамелизация? В производстве каких продуктов она применяется?
- 7. Что такое реакция меланоидинообразования? В производстве каких продуктов она используется?

3.Примеры ФОМ для оценивания умения анализировать взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен организовать технологический	ПК-2.3 Анализирует взаимосвязь
	технологических процессов, свойств сырья и
структурного подразделения на предприятиях по	качества готовой продукции
хранению, переработке растительного сырья,	
производству продуктов питания	

- 1. Сравните биологическую ценность белков следующих продуктов и сделайте выводы: хлеб пшеничный из муки высшего сорта зерновой хлеб.
- 2. Как отражается длительное хранение на качество растительных масел?
- 3. Что происходит во время неправильного хранения с пшеничными зародышевыми хлопьями?
- 4. Почему содержание водорастворимых веществ в хлебе больше, чем в пшенице и муке?
- 5. Почему содержание водорастворимых веществ в солоде больше, чем в зерне?
- 6. Чем объяснить, что содержание водорастворимых веществ в ядрице меньше, чем в зерне гречихи?
- 7. Оцените биологическую ценность муки пшеничной и пшеничных отрубей.
 - 4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.