

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств**  
**растительного сырья и продуктов питания»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-5: Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	Экзамен	Комплект контролируемых 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 «Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и продуктов питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и продуктов питания» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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 незначительными 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	<i>Неудовлетворительно</i>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	----------------------------

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

*1.Примеры ФОМ для оценивания способности учащегося применять стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-5 Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	ПК-5.1 Применяет стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

**Примеры ФОМ для оценивая сформированности компетенции ПК-5.1  
по результатам изучения дисциплины «Стандартные и инновационные методы  
контроля состава и свойств растительного сырья и продуктов питания»**

ПК-5 Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	ПК-5.1 Применяет стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ФОМ 1:**

Какие стандартные методы используют при органолептической оценке сырья?

**ФОМ 2:**

На чём основаны косвенные и прямые гравиметрические методы определения массовой доли влаги в сырье и в готовом продукте?

**ФОМ 3:**

Поясните, как осуществляется подсчет биомассы дрожжевых клеток?

**ФОМ 4:**

Как происходит изменение содержания массовой доли сахара в ходе технологического процесса производства хлебобулочных изделий?

**ФОМ 5:**

Приведите примеры стандартных и инновационных методов определение показателей качества продуктов питания (*на примере напитков*).

**ФОМ 6:**

Какую роль играет вязкость сырья при производстве продуктов питания?

**ФОМ 7:**

Какие основные структурно-механические свойства сочетаются в продукте?

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