

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-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

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	<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 и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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 знания требований к организации работы структурных подразделений пищевых и перерабатывающих производств

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.1 Описывает требования к организации работы структурных подразделений пищевых и перерабатывающих производств

ФОМ 1

Задание

Опишите требования к организации хранения сырья сахарного производства.

1. Какое сырье используется для производства сахара.
2. Охарактеризуйте процессы, протекающие в свекле при хранении.
3. Предложите режимы и условия хранения свеклы на сахарном заводе.

ФОМ 2

Задание

Опишите требования к организации технологического процесса получения картофельного крахмала.

1. Представьте схему получения крахмала из картофеля.
2. Опишите процесс измельчения картофеля.
3. С какой целью клеточный сок удаляют из мезги?

ФОМ 3

Задание

Перечислите требования к организации работ по получению ржаного солода.

1. Что такое солод?
2. С какой целью используют солод в хлебопечении и пивоварении?
3. Опишите требования к солодовне.
4. Как долго протекает процесс проращивания зерна для получения солода?

ФОМ 4

Задание

Охарактеризуйте требования к организации работ при получении прессованных дрожжей.

1. Что такое чистая культура дрожжей?
2. Представьте перечень требований к организации выведения засевных дрожжей в лаборатории дрожжевого завода.
3. Перечислите условия получения прессованных дрожжей воздушно-приточным способом.

ФОМ 5

Задание

Перечислите требования к хранению картофеля на предприятии.

1. Где хранят картофель?
2. Какие процессы протекают в картофеле при хранении?

ФОМ 6

Задание

Дайте характеристику требований к питьевой воде

1. Назовите показатели качества питьевой воды.
2. Перечислите способы очистки питьевой воды.

2.Примеры ФОМ для оценивания знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по	ПК-2.2 Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов

хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	питания из растительного сырья
--	--------------------------------

ФОМ 1

Задание

Охарактеризуйте способы подачи на завод и мойки сахарной свеклы

1. Как подается на завод сахарная свекла?
2. Что такое гидротранспортер?
3. Какие процессы протекают в гидротранспортере?
4. Какие отделения есть в моечной машине?

ФОМ 2

Задание

Охарактеризуйте режимы и условия хранения сырья для получения картофельного крахмала.

1. Каково содержание крахмала в картофеле?
2. Где осуществляется хранение картофеля перед подачей на завод?
3. Дайте характеристику условий хранения картофеля.
4. Как осуществляется подача картофеля на завод?

ФОМ 3

Задание

Дайте характеристику технологических режимов получения диффузионного сока в сахарном производстве.

1. Что такое диффузия?
2. Опишите режим получения диффузионного сока в сахарном производстве.
3. Какое оборудование используется для получения диффузионного сока.

ФОМ 4

Задание

Дайте характеристику условий ведения технологического процесса при получении патоки

1. Что такое патока?
2. Как ведут процесс гидролиза крахмала?
3. Какие виды патоки можно получать?

ФОМ 5

Задание

Охарактеризуйте условия ведения процессов при очистке диффузионного сока

1. Перечислите этапы очистки диффузионного сока в сахарном производстве
2. Что такое сатурация?
3. Назначение сульфитации.

ФОМ 6

Задание

Опишите режимы производства хлебобулочных изделий

1. Характеристика способов приготовления теста
2. Условия замеса теста
3. Режимы брожения теста

ФОМ 7

Задание

Охарактеризуйте условия производства макаронных изделий

1. Назовите основную машину макаронного производства
2. Как производится сушка макаронных изделий?

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