

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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям 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 зерноперерабатывающей и пищевой промышленности».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и 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 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 по дисциплине "Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности"

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка	ПК-1.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК-1.2 Способен проводить технохимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
	ПК-1.3 Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствие с результатами лабораторных испытаний
	ПК-1.4 Формулирует требования к организации пищевых и перерабатывающих производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1 по результатам изучения дисциплины «Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности»

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка	ПК-1.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК-1.2 Способен проводить технохимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
	ПК-1.3 Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствии с результатами лабораторных испытаний
	ПК-1.4 Формулирует требования к организации пищевых и перерабатывающих производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам

1. В чем заключаются требования нормативных документов к пшеничной муке хлебопекарного, кондитерского и макаронного назначения? (ПК-1.1)

2. Технохимический контроль полуфабрикатов в хлебопекарном производстве. Взаимосвязь между контролируруемыми показателями полуфабрикатов и качеством готовой продукции. (ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Каким образом изменение дозировки и замена жирового сырья позволяют оптимизировать процесс созревания теста и отражаются на качестве полуфабрикатов в хлебопекарном и кондитерском производстве? (ПК-1.1, ПК-1.2)

4. Порядок отбора проб полуфабрикатов хлебопекарного и кондитерского производства для проведения физико-химических анализов. (ПК-1.1, ПК-1.2)

5. Охарактеризуйте взаимосвязь между: а) значением титруемой кислотности теста и готовностью теста к разделке, б) значением влажности теста на момент разделки тестовых заготовок и влажностью готовых хлебобулочных изделий. (ПК-1.2, ПК-1.3)

6. Охарактеризуйте общий порядок технохимического контроля качества сырья: а) на мукомольных и крупяных заводах, б) на МЭЗ, в) на хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятиях. (ПК-1.2, ПК-1.4)

7. Что входит в обязанности сотрудников лаборатории технохимического контроля на элеваторах и зернохранилищах? (ПК-1.4)

8. В чем заключается организация технохимического контроля в условиях: а) зерноперерабатывающих производств, б) хлебопекарного и кондитерского производств? (ПК-1.4)

9. Какие нормативные документы регламентируют порядок приемки сырья: а) для зерноперерабатывающих производств, б) для хлебопекарного производства?

10. Как пересчитать дозировку прессованных хлебопекарных дрожжей на сухие? (ПК-1.3)

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