

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология молочных и мясных продуктов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Курсовой проект; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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 «Технология молочных и мясных продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология молочных и мясных продуктов» 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,	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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. ФОМ 6 семестр

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-1.2 Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ для оценивания сформированности компетенции
ПК-1 по результатам изучения дисциплины
«Технология молочных и мясных продуктов»
6 СЕМЕСТР

Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1	Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2	Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ 1

1. Питательная и биологическая ценность стерилизованного молока. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Технологическая схема производства кефира. Виды закваски. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

ФОМ 2

1. Роль и значение продуктов с бифидобактериями. Основные технологические операции. (ПК-1.1)
2. Способ коагуляции казеина при производстве кисломолочных напитков. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

ФОМ 3

1. Кисломолочные продукты функционального питания. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Сметана, ее ассортимент, требования к готовому продукту. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

ФОМ 4

1. Обоснование режимов тепловой обработки при производстве сметаны. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Роль и значение процесса гомогенизации при производстве сметаны. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

ФОМ 5

1. Производство сметаны с термомеханической обработкой сливок. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Творог: ассортимент, требования к готовому продукту. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

2. ФОМ 7 семестр

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания	ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов

животного происхождения	питания животного происхождения
	ПК-1.2 Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ для оценивания сформированности компетенции
ПК-1 по результатам изучения дисциплины
«Технология молочных и мясных продуктов»
7 СЕМЕСТР

Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1	Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2	Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ 1

- 1.Основные требования к разработке мясных продуктов для здорового питания. Основные технологические операции. (ПК-1.1)
- 2.Вовлечение в производство функциональных продуктов нетрадиционных видов мясного сырья. Жировое сырье. Виды, получение, технологии переработки. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

ФОМ 2

- 1.Мясные продукты для здорового питания с использованием побочного мясного сырья. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Обогащение мясных продуктов. Аналоги мясных продуктов. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

ФОМ 3

- 1.Морфологический состав мяса Пищевая ценность мяса и мясoproductов. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
- 2.Мясо: говядина, телятина, свинина, баранина, конина Мясо птицы. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

ФОМ 4

- 1.Замороженные блоки из мяса и субпродуктов Субпродукты Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
- 2.Кровь и кровепродукты. Производство и переработка, выработка продуктов питания, медикаментов и других продуктов. Технологии получения. (ПК-1.2)

ФОМ 5

- 1.Яйца и яичные продукты. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Развитие отечественной мясной промышленности и современное ее состояние в России. Перспектива развития мясной отрасли России. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

3.ФОМ 8 семестр

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-1.2 Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ для оценивания сформированности компетенции
ПК-1 по результатам изучения дисциплины
«Технология молочных и мясных продуктов»
8 СЕМЕСТР

Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1	Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2	Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ 1

- 1.Технология производства жиров (подготовка сырья, вытопка). Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
- 2.Технология колбасных изделий (с подробным описанием всех этапов). Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

ФОМ 2

- 1.Сырье и материалы для производства колбасных изделий. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
- 2.Измельчение и посол мяса при производстве колбасных изделий. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

ФОМ 3

- 1.Приготовление фарша при производстве колбасных изделий. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
- 2.Формование батонов в колбасном производстве. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

ФОМ 4

- 1.Термическая обработка колбасных изделий. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
- 2.Рецептурные особенности колбас. Пищевые добавки. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

ФОМ 5

- 1.Колбасные оболочки (виды). Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
- 2.Полуфабрикаты и быстрозамороженные готовые блюда. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

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