

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Производственный контроль в отрасли»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

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 «Производственный контроль в отрасли».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Производственный контроль в отрасли» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	Зачтено
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	Не зачтено

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

1. ФОМ_Производственный контроль в отрасли

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.1 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
ПК-4 Способен осуществлять контроль	ПК-4.1 Способен выявлять брак продукции на

соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
---	--

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.1	Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
ПК-4	Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4.1	Способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ТЕСТ № 1
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Цели и задачи производственного контроля, факторы, влияющие на результаты контроля. ПК-3.1
2. Контроль производства кисломолочных продуктов. ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 2
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Основные виды производственного контроля, дайте их краткую характеристику. Какие методы контроля называют арбитражными? ПК-3.1
2. Какие требования предъявляют к молоку-сырью при производстве молочных продуктов? ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 3
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Разработка стандартов качества и безопасности на предприятии (основные принципы НАССР); ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества производства пастеризованного молока; ПК-41

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 4
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Какие помещения должны входить в состав заводской лаборатории? Какие требования предъявляются к организации, устройству и оснащению лаборатории? ПК-3.1
2. При каких условиях следует проводить органолептическую оценку молочных продуктов? ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 5
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Какие помещения входят в состав «чистой» и «заразной» зон лаборатории? Функции заводской лаборатории. ПК-3.1.
2. Контроль производства масла. ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 6
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Основные принципы, на которых строится система НАССР. ПК-3.1
2. Какие существуют дефекты мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов? Укажите причины их возникновения. ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 7
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Что такое опасный фактор (риск), критическая контрольная точка? Их значение для молочной промышленности. ПК-3.1
2. Какие существуют дефекты колбасных изделий? Укажите причины их возникновения. ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 8
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Лабораторный контроль качества готового масла; ПК-4.1
2. Разработка стандартов качества и безопасности на предприятии (основные принципы НАССР, первый принцип). ПК-3.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 9
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Какие группы микроорганизмов могут содержаться в молоке и молочных продуктах? Дайте им краткую характеристику. Какие из них контролируются заводской лабораторией? ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества в процессе изготовления сыра; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 10
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

3. Каковы требования, предъявляемые дегустаторам? В каком порядке представляются образцы молочных продуктов на дегустацию? ПК-3.1
4. Какие факторы определяют показатели качества мяса и жира птицы? Какие показатели характеризуют степень свежести мяса? ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 11
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Что такое опасный фактор (риск), критическая контрольная точка? Их значение для молочной промышленности. ПК-3.1
2. Какие требования предъявляют к качеству сырья и материалов при производстве мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов? ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

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