

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 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. Какими нормативными документами Вы будете руководствоваться при оценке качества крупы?

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

Какими нормативными документами Вы будете руководствоваться при оценке качества крупы?

2. Требования, предъявляемые к производственным лабораториям. Центральная лаборатория. Цеховая лаборатория. Задачи и функции лаборатории.

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-1.4 Формулирует требования к организации пищевых и перерабатывающих производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам

Требования, предъявляемые к производственным лабораториям. Центральная лаборатория. Цеховая лаборатория. Задачи и функции лаборатории.

3. Опишите методику определения массовой доли сырой клейковины в зерне пшеницы

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-1.2 Способен проводить теххимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции

Опишите методику определения массовой доли сырой клейковины в зерне пшеницы

4. Какие лабораторные испытания необходимо провести при оценке качества муки, чтобы определить ее целевое назначение?

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для	ПК-1.3 Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствие с результатами

обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка	лабораторных испытаний
---	------------------------

Какие лабораторные испытания необходимо провести при оценке качества муки, чтобы определить ее целевое назначение?

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