

**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**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-10: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями 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 «Введение в технологию продуктов питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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	Неудовлетворительно
--	-----	---------------------

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

*1.Примеры ФОМ для оценивания умения студента применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.2 Способен применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

**Применяя знания химического и физико-химического методов анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации, необходимо ответить на следующие вопросы:**

1. Какие методы используют при определении массовой доли влаги (сухих веществ) в пищевом сырье и продуктах? Рассчитайте массовую долю сухого вещества прессованных дрожжей хлебопекарных в соответствии с требованиями нормативной документации, если масса навески – 4,5 г, масса пустого пакета – 2,0 г, масса пакета с навеской после высушивания – 5,0 г. (ПК-8.2)

2. Какие основные химические и физико-химические показатели определяют у прессованных хлебопекарных дрожжей? Охарактеризуйте состав сушеных хлебопекарных дрожжей. (ПК-8.2)

3. Опишите химические и физико-химические методы анализа крахмала. Как определяют кислотность крахмала? Рассчитайте массовую долю золы картофельного крахмала в пересчете на сухое вещество, если масса тигля с золой 13,03 г, масса пустого тигля – 13,00 г масса тигля с крахмалом – 22,50 г, массовая доля влаги в крахмале – 18%. (ПК-8.2)

4. Какими методами можно определить кислотность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции? Приведите конкретные примеры в соответствии с требованиями нормативной документации. (ПК-8.2)

*2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента применять методы органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.3 Применяет методы органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями

**Применяя знания методов органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации и потребностями рынка необходимо ответить на следующие вопросы:**

1. Какой внешний вид должны иметь прессованные хлебопекарные дрожжи? Какой цвет должен быть у прессованных хлебопекарных дрожжей? Как определяют внешний вид, цвет, вкус и запах хлебопекарных прессованных дрожжей согласно нормативной документации (ПК-8.3)

2. По каким органолептическим показателям оценивают сахар белый согласно нормативной документации? Опишите определение показателя опалесценции? Для каких категорий белого сахара допускается опалесценция? Определите последовательность определения органолептических показателей сахара (ПК-8.3)

3. Какие требования предъявляются к сырью при выработке картофельного крахмала? В чем суть метода органолептического контроля качества крахмала? (ПК-8.3)

4. Охарактеризуйте этап подготовки к испытаниям безалкогольных напитков перед определением вкуса и аромата (ПК-8.3)

5. Какие методы определения органолептических показателей используют при характеристике пивоваренной продукции? (ПК-8.3)

*3.Примеры ФОМ для оценивания умения студента определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.4 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции

**Применяя знания методов определения и анализа свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на параметры технологического процесса и качество готовой продукции, необходимо ответить на следующие вопросы:**

1. Что такое качество пищевого продукта? По каким показателям производится нормирование качества пищевых продуктов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции. (ПК-8.4)

2. Какие способы консервирования пищевых продуктов Вы знаете? Дайте характеристику этим способам консервирования. Приведите конкретные примеры. Какие требования нормативной документации регулируют эти показатели? (ПК-8.4)

3. Какие требования предъявляются к воде при производстве пива? Как повлияет содержание ионов железа в воде (выше 0,5 мг/дм<sup>3</sup>) на качество пива?

4. Как свойства сырья при производстве растительного масла влияет на параметры технологического процесса и качество готовой продукции? (ПК-8.4)

5. Какой пробой осуществляется контроль за окончанием процесса осахаривания крахмала? В каких случаях используют этот метод? На параметры какого технологического процесса и качество готовой продукции влияет этот показатель? (ПК-8.4)

*4.Примеры ФОМ для оценивания умения студента анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-10 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-10.2 Способен анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания

**Применяя знания методов анализа и применения научно-технической информации и передового производственного опыта и современных технологий в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания необходимо ответить на следующие вопросы:**

1. Назовите традиционные для России безалкогольные напитки на основе пряно-ароматических растений, плодов, ягод или меда. Приведите примеры, применяя научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в безалкогольной промышленности. (ПК-10.2)
2. Какие способы обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, исключая термическую обработку, используют для уничтожения патогенных бактерий, задержки созревания плодов и замедления прорастания некоторых овощей, не изменяя внешнего вида и вкусовых качеств. (ПК-10.2)
3. Опишите современные пищевые упаковки, существенно увеличивающие срок хранения продуктов, без изменения вкусовых качеств и внешнего вида. (ПК-10.2)
4. Хранение пищевых продуктов. Опишите процессы, происходящие в сырье при хранении. Как осуществляются современные технологии в области переработки растительного сырья? Приведите конкретные примеры. (ПК-10.2)
5. Охарактеризуйте используемые в пищевой промышленности компоненты растений (в т.ч. водорослей), устойчивые к перевариванию в тонком кишечнике, и частично ферментируемые в толстом кишечнике, увеличивающие выход готового продукта (ПК-10.2)

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