ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-10: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-7: Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; 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 и оборудование производства безалкогольных напитков и пива».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива» 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	75-100	*Отлично*

компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.		
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*
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	*Удовлетворительно*
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 обеспечивать ведение технологических процессов бродильных производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.4 Способен обеспечивать ведение технологических процессов бродильных производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-7.4 по результатам изучения дисциплины «Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-7	Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.4	Способен обеспечивать ведение технологических процессов бродильных производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

ФОМ 1:
Сравните между собой метод высушивания до постоянной массы и метод ускоренного высушивания. Назовите их преимущества и недостатки. Приведите примеры ведения технологических процессов в бродильных производствах, применяя эти методы в соответствии с технологическими инструкциями.

ФОМ 2:
Дайте характеристику воды как основного сырья для производства безалкогольных напитков. Какое технологическое значение имеют показатели качества воды для производства безалкогольных напитков? Приведите конкретные примеры.

ФОМ 3:
Что собой представляет пивное сусло? Каким образом отбирают пробу сусла? В соответствии с технологическими инструкциями приведите примеры.

ФОМ 4:
В соответствии с какими стандартами оценивается качество пива? Назовите технологические параметры оценивания пива.

ФОМ 5:
Каков состав аппаратурно-технологической схемы производства негазированных безалкогольных напитков? Приведите схему с разбором конкретной ситуации.

ФОМ 6:
В чем заключается сущность планирования сменной работы линии при производстве безалкогольных напитков? Как осуществляется технологическое обеспечение производства? Приведите конкретные примеры.

ФОМ 7:

Опишите, как реализуют транспортирование и хранение тары и готовой продукции? Приведите схему с разбором конкретной ситуации.

2.Примеры ФОМ для оценивания студента осуществлять технологическое обеспечение пивоваренного и безалкогольного производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.5 Способен осуществлять технологическое обеспечение пивоваренного и безалкогольного производств в соответствии

	с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-7.5 по результатам изучения дисциплины «Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-7	Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.5	Способен осуществлять технологическое обеспечение пивоваренного и безалкогольного производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

ФОМ 1:

Какие группы консервантов, используют в производстве безалкогольных напитков в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями? Их характеристика.

ФОМ 2:

Технологическое обеспечение производства минеральных вод. Представьте схему и приведите примеры.

ФОМ 3:

Каковы цели процесса водоподготовки? Какие этапы водоподготовки применяют в безалкогольной отрасли и с какой целью? Как осуществляют технологическое обеспечение пивоваренного и безалкогольного производств водой в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями?

ФОМ 4:

Что такое сатурация? Как она осуществляется? Приведите примеры технологического обеспечения сатурацией пивоваренного и безалкогольного производств.

ФОМ 5:

Каким образом осуществляются ополаскивание и мойка бутылок в обеспечении пивоваренного и безалкогольного производств? Приведите примеры.

ФОМ 6:

Как реализуют транспортирование и хранение тары и готовой продукции в обеспечении пивоваренного и безалкогольного производств? Приведите примеры.

ФОМ 7:

Как происходит охлаждение сусла и подготовка его к сбраживанию в пивоваренном производстве в технологическими инструкциями?

3.Примеры ФОМ для оценивания студента на использование нормативных документов, определяющих требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-8.5 по результатам изучения дисциплины «Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-8	Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5	Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

ФОМ 1:
Перечислите физико-химические показатели солода, используя нормативные документы.

ФОМ 2:
Как определяют полноту осахаривания? О чём свидетельствует этот показатель?
Приведите конкретные примеры. Какие требования нормативной документации регулируют этот показатель?

ФОМ 3:

ФОМ 4:
Какие требования по ГОСТу предъявляются к органолептическим показателям фильтрованного и нефильтрованного пива?

ФОМ 5:
Какой стандарт нормирует требования к качеству минеральных вод?
Приведите схему с разбором конкретной ситуации.

ФОМ 6:
Используя нормативные документы, перечислите теплофизические методы определения влажности. В каких случаях используют тот или иной метод?
Приведите конкретные примеры.

ФОМ 7:

Вследствие чего наиболее часто возникают погрешности при определении массовой доли сухих веществ пикнометрическим методом? Приведите пример с разбором конкретной ситуации, проведя анализ качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

4.Примеры ФОМ для оценивания студента анализировать научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-10 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-10.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-10.1 по результатам изучения дисциплины «Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-10	Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-10.1	Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

ФОМ 1:
Какой продукт называется безалкогольным напитком? Ассортимент продукции. Анализ рынка.

ФОМ 2:
Классификация ароматизаторов, используемых в индустрии напитков. Проанализируйте, исходя из применяемых передовых технологий и опыта.
Приведите конкретные примеры.

ФОМ 3:
По каким показателям судят о готовности кваса и прекращения брожения в нем?
В соответствии с научно-технической информации в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания приведите примеры.

ФОМ 4:
Анализируя научно-техническую информацию, приведите классификацию минеральных вод по химическому составу. Приведите примеры.

ФОМ 5:

Что такое изогумулон? Каким методом определяют его содержание в пивном сусле Приведите схему с разбором конкретной ситуации и опыта применения в производстве..

ФОМ 6:
Что такое обезжелезивание воды? Какими способами его реализуют?
Как осуществляется технологическое обеспечение производства? Приведите конкретные примеры. Назовите новые способы.

ФОМ 7:

Влияние показателей солода на технологический процесс и качество пива.
Приведите схему с разбором конкретной ситуации. Приведите новый опыт применения специального солода для производства пива.

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

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-10 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и	ПК-10.2 Способен анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области

производства продуктов питания	переработки растительного сырья и производства продуктов питания

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-10.2 по результатам изучения дисциплины «Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
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

ФОМ 1:
Каково место безалкогольной продукции в Общероссийском классификаторе продукции по видам экономической деятельности? Приведите примеры, применяя научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в безалкогольной промышленности.

ФОМ 2:
На основании предложенной научно-технической информации составьте схему аналитического контроля готовой продукции пивоваренного предприятия (необходимое для проведения стандартного испытания количество анализируемого продукта, перечень показателей, подлежащих контролю, методики определения).

ФОМ 3:
Какая информация должна быть указана на этикетке производителем пива?
Приведите примеры и проанализируйте предложенный ассортимент.

ФОМ 4:
Как осуществляют приемку, хранение и внутризаводское транспортирование сырья?
Проаназируйте, какой производственный опыт применяется, например, на ОАО «Барнаульский пивоваренный завод?

ФОМ 5:
Каков состав аппаратурно-технологической схемы производства негазированных безалкогольных напитков? Приведите схему с разбором конкретной ситуации.

ФОМ 6:
В чем заключается сущность планирования сменной работы линии при производстве безалкогольных напитков? Как осуществляется технологическое обеспечение производства? Приведите конкретные примеры.

ФОМ 7:

Опишите, как реализуют транспортирование и хранение тары и готовой продукции? Приведите схему с разбором конкретной ситуации.

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