

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Система сенсорной оценки качества»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	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 «Система сенсорной оценки качества».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Система сенсорной оценки качества» 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	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

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

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

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

Применяя химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Перечислите основные причины изменения вкуса хлеба и хлебобулочных изделий, влияющие на низкую оценку при дегустационном анализе, которые можно определить, применяя химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. (ПК-8.2)
2. Используя какие химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, можно выявить причину низкой оценки при сенсорном анализе цвета образцов пива и пивных напитков. (ПК-8.2)
3. Применяя химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции опишите основные виды консистенций сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. (ПК-8.2)
4. Используя какие химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, можно выявить причину низкой оценки при сенсорном анализе запаха анализируемых образцов хлеба и хлебобулочных изделий. (ПК-8.2)

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

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

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

1. Требования, предъявляемые к экспертной комиссии в соответствии с требованиями нормативно-технической документации. (ПК-8.3)
2. Перечислите подгруппы метода органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками. (ПК-8.3)
3. Перечень основных показателей качества для органолептического контроля качества пива и пивных напитков в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией для данного вида продукции. (ПК-8.3)
4. Составьте перечень специальных требований к главному эксперту и экспертам-дегустаторам в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией. (ПК-8.3)

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