

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Общая технология 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>
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	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 «Общая технология продуктов питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Общая технология 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 не принципиальными 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. ФОМ Общая технология промежуточная аттестация**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

<b>Компетенция</b>	<b>Содержимое компетенции</b>	<b>Индикатор</b>	<b>Содержимое индикатора</b>
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1	Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

1. Как классифицируют макаронные изделия? Опишите технологические процессы хранения и подготовки сырья к производству макаронных изделий
2. Как классифицируют хлебобулочные изделия? Опишите алгоритм производства хлебобулочных изделий
3. Какие технологические цели достигаются в процессе брожения теста? Опишите процесс брожения теста при производстве хлебобулочных изделий
4. Используя теоретические знания, охарактеризуйте биохимические процессы, протекающие при хранении хлебобулочных изделий. Предложите технологические приемы увеличения сроков годности хлебобулочных изделий, производства хлебобулочных изделий длительного хранения
5. С какой целью используют ферментные препараты при производстве продуктов питания? Какие характеристики ферментных препаратов вам известны?
6. Как осуществляют технологический процесс производства растительных масел?
7. Какие виды извлечения растительного масла из сырья Вам известны? Опишите технологический процесс прессования сырья
8. Опишите технологические процессы производства сахара: хранение свеклы, подача на завод, мойка, взвешивание, резка свеклы
9. Используя теоретические знания, охарактеризуйте и опишите процессы, протекающие при получении диффузионного сока в производстве сахара
10. Как организуют процесс очистки диффузионного сока при производстве сахара?

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