

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Основы технического регулирования и управления качеством»

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|--------------------------|---|
| ОПК-5: Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции | Зачет | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ОПК-7: Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы | 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 «Основы технического регулирования и управления качеством».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Основы технического регулирования и управления качеством» 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. ФОС_ Основы технического регулирования и управления качеством

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|--|--|
| ОПК-5 Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции | ОПК-5.2 Обосновывает условия и режимы технологического процесса при выпуске биотехнологической продукции |
| | ОПК-5.3 Участвует в управлении биотехнологическими процессами |
| | ОПК-5.4 Способен контролировать количественные и/или качественные показатели получаемой продукции |
| ОПК-7 Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы | ОПК-7.2 Проводит экспериментальные исследования и испытания в соответствии с заданной методикой |

Фонд оценочных средств по дисциплине

«Основы технического регулирования и управления качеством»

Компетенции и индикаторы их достижения

| Компетенция | Содержимое компетенции | Индикатор | Содержимое индикатора |
|-------------|--|-----------|--|
| ОПК-5 | Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции | ОПК-5.2 | Обосновывает условия и режимы технологического процесса при выпуске биотехнологической продукции |
| | | ОПК-5.3 | Участует в управлении биотехнологическими процессами |
| | | ОПК-5.4 | Способен контролировать количественные и/или качественные показатели получаемой продукции |
| ОПК-7 | Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы | ОПК-7.2 | Проводит экспериментальные исследования и испытания в соответствии с заданной методикой |

1. Перечислите основные нормативно-правовые акты, определяющие порядок проведения государственного контроля. ОПК-7.2

2. В каком случае по результатам испытания пищевой продукции могут выдаваться сертификаты и подтверждения соответствия? Что должна иметь лаборатория, проводящая эти исследования? Какой орган власти в этом задействован? ОПК-7.2

3. По каким показателям делают заключение о санитарно-гигиеническом состоянии молока? Каковы нормы санитарно-гигиенических показателей молока, предназначенного для переработки? ОПК-5.4, ОПК-7.2

4. Какое молоко считается фальсифицированным? Назовите методы определения фальсификации молока? Как изменяются физико-химические показатели молока при добавлении обрата, сливок? ОПК-5.4, ОПК-7.2

5. Как отбираются пробы молока, сливок и обезжиренного молока? Как определить содержание жира и кислотность в сливках и сметане? ОПК-5.4, ОПК-7.2

6. Назовите основные цели и задачи производственного контроля и факторы, влияющие на результаты контроля. ОПК-5.4, ОПК-7.2

7. Основные виды производственного контроля, дайте их краткую характеристику. Какие методы контроля называют арбитражными? ОПК-5.4, ОПК-7.2

8. Какие помещения должны входить в состав заводской лаборатории? Какие требования предъявляются к организации, устройству и оснащению лаборатории? Какие экспериментальные исследования и испытания в соответствии с заданной методикой проводит заводская лаборатория? ОПК-7.2

9. Какие помещения входят в состав «чистой» и «заразной» зон лаборатории? Функции заводской лаборатории. Какие экспериментальные исследования и испытания в соответствии с заданной методикой проводит заводская лаборатория? ОПК-7.2, ОПК-5.4

10. Основные принципы, на которых строится система НАССР. Как с помощью принципов НАССР управлять биотехнологическими процессами? ОПК-5.3, ОПК-5.4
11. Что такое опасный фактор (риск), критическая контрольная точка? Как определяются критические контрольные точки и каково их значение для молочной промышленности. ОПК-7.2, ОПК-5.4
12. Какие группы микроорганизмов могут содержаться в молоке и молочных продуктах? Дайте им краткую характеристику. Какие из них контролируются заводской лабораторией? ОПК-5.4, ОПК-7.2
13. Какие требования предъявляют к молоку-сырью при производстве молочных продуктов? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
14. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Каков порядок отбора проб молока и сливок для анализа? ОПК-5.4, ОПК-7.2
15. Перечислите сведения, приводимые на упаковке продукта. ОПК-5.4
16. При каких условиях следует проводить органолептическую оценку молочных продуктов? Каковы требования, предъявляемые дегустаторам? В каком порядке представляются образцы молочных продуктов на дегустацию? ОПК-5.4, ОПК-7.2
17. Какие требования предъявляют к качеству сырья и материалов при производстве мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов? ОПК-5.2, ОПК-5.4
18. Какие существуют дефекты мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов? Укажите причины их возникновения. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
19. Какие существуют дефекты колбасных изделий? Укажите причины их возникновения. ОПК-5.2, ОПК-5.4
20. Какие факторы определяют показатели качества мяса и жира птицы? Какие показатели характеризуют степень свежести мяса? ОПК-5.4, ОПК-7.2
21. Каковы требования к молоку-сырью в сыроделии? Какое молоко считается сыропригодным? Как проводится оценка качества сыров? Какие показатели контролируются в готовом продукте? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
22. Контроль производства стерилизованного молока. Как контролируется эффективность тепловой обработки молока, какова периодичность контроля? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
23. Какие существуют нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий? ОПК-5.2, ОПК-5.4
24. Какие санитарные требования предъявляются к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
25. Какой осуществляется контроль качества за безопасностью сырья и готовой продукцией? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
26. Что предполагает технологический контроль? На какие виды подразделяются технологический контроль? ОПК-5.4, ОПК-7.2
27. Какими методами проводят исследования сырья и готовой продукции? Какие показатели исследуются при органолептической оценке качества сырья и готовой продукции? ОПК-5.4, ОПК-7.2
28. Подготовка воды и требования к ее качеству, предъявляемые в различных бродильных производствах. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
29. Какие показатели контролируют при сушке, обработке и хранении ячменного солода. Какие требования предъявляют к качеству ячменного солода? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
30. Как осуществляется оценка качества хлебного кваса? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
31. Как осуществляется производственная инфекция и дезинфекция в процессе приготовления продуктов брожения. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
32. Как классифицируют вина и проводят их дегустационную оценку? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2

33. Какие физико-химические показатели определяют в сырье, используемом в плодово-ягодном виноделии? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
34. Какие качественные показатели определяют у этилового спирта-сырца и спирта-ректификата? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
35. Охарактеризуйте основные виды дефектов мучных кондитерских изделий, причины их возникновения и способы устранения. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
36. Охарактеризуйте органолептическую оценку качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции. ОПК-5.4, ОПК-7.2
37. Охарактеризуйте особенности производства и показатели качества ликеро-наливочных изделий. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
38. Назовите признаки, характеризующие свежее и несвежее мясо, перечислите способы обезвреживания условно годного мяса. ОПК-5.4, ОПК-7.2
39. Составьте схему производственного контроля производства твердых сычужных сыров. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
40. Составьте схему производственного контроля производства колбасных изделий. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
41. Составьте схему производственного контроля производства консервов из растительного сырья. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
42. Составьте схему производственного контроля производства пива. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
43. Составьте схему производственного контроля производства хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
44. Как маркируют плодоовощные консервы? Каковы показатели качества консервов? ОПК-5.4, ОПК-7.2
45. Каковы показатели качества квашеных и соленых овощей и моченых плодов? Назовите основные дефекты. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
46. Охарактеризуйте основные методы физико-химических показателей продуктов переработки плодов и овощей? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2
- 47.

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