

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Экспертиза пищевых продуктов»**

*1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы*

| Код контролируемой компетенции  | Способ оценивания | Оценочное средство                              |
|---|-------------------|---|
| ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов  | Экзамен           | Комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | Экзамен           | Комплект контролирующих материалов для экзамена |

*2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания*

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Экспертиза пищевых продуктов» используется 100-балльная шкала.

| Критерий  | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|---|------------------------------|------------------------------|
| Студент твердо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, четкие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.                 | 75-100                       | <i>Отлично</i>               |
| Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы. | 50-74                        | <i>Хорошо</i>                |
| Студент обнаруживает знания только  | 25-49                        | <i>Удовлетворительно</i>     |

|  |     |                            |
|--|-----|----------------------------|
| основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.   |     |                            |
| Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями. | <25 | <i>Неудовлетворительно</i> |

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

| № пп | Вопрос/Задача   | Проверяемые компетенции |
|------|---|-------------------------|
| 1    | Требования к качеству мяса птицы. Клеймение и маркировка мяса птицы.  | ПК-24                   |
| 2    | Идентификация и экспертиза мясных полуфабрикатов (фасованное мясо, крупнокусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты, фарши). | ПК-24                   |
| 3    | Химический состав и свойства обезжиренного молока   | ПК-24                   |
| 4    | Ассортимент свежих напитков из пахты. Технология напитков «Бодрость» и «Идеал»  | ПК-4                    |

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