

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология сахарных кондитерских изделий»

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|--|-------------------|---|
| ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | Экзамен | Комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья | Экзамен | Комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья | Экзамен | Комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка | 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 «Технология сахарных кондитерских изделий» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология сахарных кондитерских изделий» используется 100-балльная шкала.

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|---|------------------------------|------------------------------|
| Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, 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 основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы. | 25-49 | <i>Удовлетворительно</i> |
| 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 | При выработке кондитерских изделий был использован творог нежирный. Однако к концу рабочего дня значительное количество творога не было переработано. Какие условия необходимо создать, чтобы обеспечить сохранность этого продукта в течение 36 часов? Обоснуйте ответ. | ОПК-2 |
| 2 | Назовите оборудование, необходимое для производства шоколада, с помощью которого обеспечивается правильное распределение жировых капель и предотвращается процесс жирового «поседения» готового шоколада? | ПК-2, ПК-7 |
| 3 | Какие вы знаете основные виды дефектов шоколада и меры по их предотвращению? | ПК-8 |
| 4 | По каким показателям качества и в соответствии с каким документом оценивают качество помадных конфет? | ПК-8 |

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