

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Введение в направление»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	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 «Введение в направление» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Введение в направление» 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 не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки,	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

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	Повреждения зерна, вызываемые грибковыми, бактериальными, вирусными болезнями. Как эти повреждения могут повлиять на качество продуктов питания из растительного сырья.	ПК-8
2	Назовите способы, позволяющие обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8
3	При определении стекловидности Вы установили, что полностью стекловидных зёрен в навеске было 50, мучнистых - 10. Рассчитайте общую стекловидность зерна.	ПК-1
4	Каким образом можно получить отсыпку для формирования среднесуточной пробы, если на предприятие поступило 6,2 т зерна, масса объединенной пробы составила 1400 г?	ПК-1
5	Определите массу 1000 зёрен. От чего зависит масса 1000 зёрен и какое влияние она оказывает на качество продуктов питания из растительного сырья?	ПК-1
6	Определите стекловидность зерна на диафаноскопе и методом разрезания зерен.	ПК-1
7	Определите относительную плотность виноматериала пикнометрическим способом.	ПК-1
8	Определите действительное содержания спирта в водно-спиртовых растворах и дистиллятах с помощью спиртометрических таблиц.	ПК-1
9	Предложите основные способы водоподготовки в бродильных производствах, обеспечивающие качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	ПК-8

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

