

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевое растительное сырье»

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-3: способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	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 «Пищевое растительное сырье» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевое растительное сырье» 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	50-74	<i>Хорошо</i>

вопросы.		
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	Какие требования предъявляются к прессованному сульфитированному хмелю, предназначенному для использования в пивоваренной промышленности?	ПК-8
2	Опишите методику определения массовой доли сахарозы в сахаре белом.	ПК-3
3	Какие особенности химического состава муки ржаной оказывают влияние на оптимизацию технологического процесса тестообразования при производстве хлеба?	ПК-1
4	Определите сорную и зерновую примеси в зерне пшеницы. Какие свойства пшеницы, влияют на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного производства?	ПК-1
5	Определите сухие вещества в плодово-ягодном сырье рефрактометрическим методом.	ПК-3
6	Определите показатели качества сахаросодержащего сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	ПК-8

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