

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Введение в технологию продуктов питания»

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-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-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	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 технологию продуктов питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» 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	50-74	<i>Хорошо</i>

неточности при изложении ответа на 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	Используя публикации в профессиональной периодике установите какое место занимает пищевая промышленность в народном хозяйстве страны.	ПК-9
2	Определите и проанализируйте свойства сырья и полуфабрикатов, холодного чая, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	ПК-1
3	Предложите мероприятия по совершенствованию технологических процессов получения уксуса биохимическим методом.	ОПК-2
4	Определите и проанализируйте свойства сырья и полуфабрикатов, кваса брожения, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	ПК-1
5	Используя публикации в профессиональной периодике установите, какие натуральные красители применяются для подкрашивания безалкогольных напитков	ПК-9
6	Рассчитайте влажность муки, если масса навески - 4,5 грамма, масса пустого пакета - 2,0 грамма, масса пакета с навеской после высушивания в приборе ВЧМ - 5,9 грамма.	ПК-1
7	Предложите мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства напитков на основе зернового сырья	ОПК-2

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