

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности»

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|-------------------|---|
| ПК-3: способностью владеть методами технохимического 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 «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности» 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 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, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения | 25-49 | <i>Удовлетворительно</i> |

| | | |
|--|-----|----------------------------|
| 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 | Методика определения содержания летучих кислот в виноматериалах. | ПК-3 |
| 2 | Методика подготовки виноматериалов к определению сахаров. | ПК-3 |
| 3 | Принцип газохроматографического анализа. Какие продукты можно анализировать с использованием этого метода? | ПК-3 |
| 4 | Контроль технологического процесса водочного производства. | ПК-8 |
| 5 | Контроль качества винограда при приемке в производство. | ПК-8 |
| 6 | Проведите отбор проб зерна. Какие показатели качества зерна определяются? | ПК-8 |
| 7 | Приготовьте титрованный раствор по точной навеске. | ПК-3 |
| 8 | Используя ГОСТ 30536-2013, обработайте результаты газохроматографического анализа образца (хроматограммы выдаются преподавателем). | ПК-3 |
| 9 | Отбор проб и контроль процесса приготовления пивного сусла. | ПК-8 |
| 10 | Сущность процесса калибрования мерной посуды. Проведите калибрование мерной колбы. | ПК-3 |

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