

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 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, 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.