

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Дегустационный анализ пищевых продуктов»

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	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-3: способностью владеть методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

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 «Дегустационный анализ пищевых продуктов» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Дегустационный анализ пищевых продуктов» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы	25-100	<i>Зачтено</i>

Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями	0-24	Не зачтено
---	------	------------

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Основные причины помутнения пива и пивных напитков влияющие на низкую оценку при дегустационном анализе	ПК-5
2	Основные показатели для дегустационной оценки водок и ликероводочных изделий. Последовательность и методика определения каждого показателя.	ПК-3
3	Какие показатели сырья и полуфабрикатов, влияют на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий?	ПК-1
4	Основные показатели качества для дегустационного анализа хлеба. О чем можно сделать вывод по результатам дегустационного анализа хлебобулочного изделия?	ПК-1
6	Способы нейтрализации вкусов и запахов при дегустации вина.	ПК-5
7	Определить пористость готового хлебобулочного изделия в соответствие с ГОСТ 5669-96. Дать оценку качеству исследуемого образца с нормами, представленными в данном ГОСТе.	ПК-3
8	Определить пеностойкость готового пива в соответствии с ГОСТ 31711-2012 и сравнить полученные результаты с данными в ГОСТ. Оценить качество исследуемого продукта по данному показателю.	ПК-3
9	Провести визуальную оценку качества готового красного вина нескольких образцов.	ПК-3
10	Используя в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики и биохимии проведите подготовку безалкогольных напитков к проведению дегустационного анализа.	ПК-5

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