

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Система сенсорной оценки качества»

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 «Система сенсорной оценки качества» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Система сенсорной оценки качества» 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	Зачтено

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	<i>Не зачтено</i>
---	------	-------------------

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Какими методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий можно выявить причину низкой оценки при сенсорном анализе цвета образцов пива и пивных напитков?	ПК-3
2	В чем суть бальной оценки качества товаров? Приведите характеристику балловой шкалы, применяемой для оценки слабоалкогольных напитков.	ПК-3
3	Проведите сенсорную оценку качества хлеба из пшеничной муки, опишите характеристику дефектов вкуса и запаха, оцениваемых в ходе сенсорного анализа.	ПК-5
4	К какому виду процессов при производстве относятся разрывы в хлебе или хлебобулочных изделиях?	ПК-5
5	Используя аналитический метод сенсорного анализа определите и проанализируйте свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства хлеба.	ПК-1
6	Используя визуальные методы сенсорного анализа определите внешний вид сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства вина.	ПК-1
7	Почему обильное продолжительное выделение диоксида углерода после наливания напитка в бокал оценивается максимальным количеством баллов?	ПК-5
8	Оцените в баллах вкус напитка, если он слабо выражен и ощущается посторонний тон во вкусе. С какими процессами это может быть связано?	ПК-5

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