

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология молочных и мясных продуктов»**

**1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-1: Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Курсовой проект; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для экзамена

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Технология молочных и мясных продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология молочных и мясных продуктов» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.		
--	--	--

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами**

*1. ФОМ 6 семестр*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-1.2 Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ для оценивания сформированности компетенции  
ПК-1 по результатам изучения дисциплины  
«Технология молочных и мясных продуктов»  
6 СЕМЕСТР

**Компетенции и индикаторы их достижения**

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1	Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2	Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

**ФОМ 1**

1. Питательная и биологическая ценность стерилизованного молока. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Технологическая схема производства кефира. Виды закваски. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

**ФОМ 2**

1. Роль и значение продуктов с бифидобактериями. Основные технологические операции. (ПК-1.1)
2. Способ коагуляции казеина при производстве кисломолочных напитков. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

**ФОМ 3**

1. Кисломолочные продукты функционального питания. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Сметана, ее ассортимент, требования к готовому продукту. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

**ФОМ 4**

1. Обоснование режимов тепловой обработки при производстве сметаны. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Роль и значение процесса гомогенизации при производстве сметаны. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

**ФОМ 5**

1. Производство сметаны с термомеханической обработкой сливок. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Творог: ассортимент, требования к готовому продукту. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

**2.ФОМ 7 семестр**

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного	ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов

происхождения	питания животного происхождения
	ПК-1.2 Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ для оценивания сформированности компетенции  
ПК-1 по результатам изучения дисциплины  
«Технология молочных и мясных продуктов»  
7 СЕМЕСТР

**Компетенции и индикаторы их достижения**

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1	Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2	Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

**ФОМ 1**

1. Основные требования к разработке мясных продуктов для здорового питания. Основные технологические операции. (ПК-1.1)
2. Вовлечение в производство функциональных продуктов нетрадиционных видов мясного сырья. Жировое сырье. Виды, получение, технологии переработки. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

**ФОМ 2**

1. Мясные продукты для здорового питания с использованием побочного мясного сырья. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Обогащение мясных продуктов. Аналоги мясных продуктов. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

**ФОМ 3**

1. Морфологический состав мяса Пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Мясо: говядина, телятина, свинина, баранина, конина Мясо птицы. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

**ФОМ 4**

1. Замороженные блоки из мяса и субпродуктов Субпродукты Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Кровь и кровепродукты. Производство и переработка, выработка продуктов питания, медикаментов и других продуктов. Технологии получения. (ПК-1.2)

**ФОМ 5**

1. Яйца и яичные продукты. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
2. Развитие отечественной мясной промышленности и современное ее состояние в России. Перспектива развития мясной отрасли России. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

3.ФОМ 8 семестр

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-1.2 Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ФОМ для оценивания сформированности компетенции  
ПК-1 по результатам изучения дисциплины  
«Технология молочных и мясных продуктов»  
8 СЕМЕСТР

**Компетенции и индикаторы их достижения**

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1	Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2	Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

**ФОМ 1**

- 1.Технология производства жиров (подготовка сырья, вытопка). Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
- 2.Технология колбасных изделий (с подробным описанием всех этапов). Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

**ФОМ 2**

- 1.Сырье и материалы для производства колбасных изделий. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
- 2.Измельчение и посол мяса при производстве колбасных изделий. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

**ФОМ 3**

- 1.Приготовление фарша при производстве колбасных изделий. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
- 2.Формование батонов в колбасном производстве. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

**ФОМ 4**

- 1.Термическая обработка колбасных изделий. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
- 2.Рецептурные особенности колбас. Пищевые добавки. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

**ФОМ 5**

- 1.Колбасные оболочки (виды). Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.1)
- 2.Полуфабрикаты и быстрозамороженные готовые блюда. Основные технологические операции. Оборудование для производства. (ПК-1.2)

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