

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Производственный контроль в отрасли»

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|--------------------------|---|
| ПК-3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов | Зачет | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-4: Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции | Зачет | Комплект контролирующих материалов для зачета |

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 «Производственный контроль в отрасли».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Производственный контроль в отрасли» используется 100-балльная шкала.

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки. | 25-100 | <i>Зачтено</i> |
| Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно. | 0-24 | <i>Не зачтено</i> |

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

1.ФОМ_Производственный контроль в отрасли

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|--|---|
| ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов | ПК-3.1 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения |
| ПК-4 Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции | ПК-4.1 Способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

| Компетенция | Содержание компетенции | Индикатор | Содержание индикатора |
|--------------------|---|------------------|--|
| ПК-3 | Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов | ПК-3.1 | Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения |
| ПК-4 | Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции | ПК-4.1 | Способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |

ТЕСТ № 1
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Цели и задачи производственного контроля, факторы, влияющие на результаты контроля. ПК-3.1
2. Контроль производства кисломолочных продуктов. ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 2
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Основные виды производственного контроля, дайте их краткую характеристику. Какие методы контроля называют арбитражными? ПК-3.1
2. Какие требования предъявляют к молоку-сырью при производстве молочных продуктов? ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 3
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Разработка стандартов качества и безопасности на предприятии (основные принципы НАССР); ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества производства пастеризованного молока; ПК-41

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 4
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Какие помещения должны входить в состав заводской лаборатории? Какие требования предъявляются к организации, устройству и оснащению лаборатории? ПК-3.1
2. При каких условиях следует проводить органолептическую оценку молочных продуктов? ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 5
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Какие помещения входят в состав «чистой» и «заразной» зон лаборатории? Функции заводской лаборатории. ПК-3.1.
2. Контроль производства масла. ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 6
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Основные принципы, на которых строится система НАССР. ПК-3.1
2. Какие существуют дефекты мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов? Укажите причины их возникновения. ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 7
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Что такое опасный фактор (риск), критическая контрольная точка? Их значение для молочной промышленности. ПК-3.1
2. Какие существуют дефекты колбасных изделий? Укажите причины их возникновения. ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 8
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Лабораторный контроль качества готового масла; ПК-4.1
2. Разработка стандартов качества и безопасности на предприятии (основные принципы НАССР, первый принцип). ПК-3.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 9
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Какие группы микроорганизмов могут содержаться в молоке и молочных продуктах? Дайте им краткую характеристику. Какие из них контролируются заводской лабораторией? ПК-3.1

2. Лабораторный контроль качества в процессе изготовления сыра; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 10
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

3. Каковы требования, предъявляемые дегустаторам? В каком порядке представляются образцы молочных продуктов на дегустацию? ПК-3.1

4. Какие факторы определяют показатели качества мяса и жира птицы? Какие показатели характеризуют степень свежести мяса? ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 11
для промежуточной аттестации
«Производственный контроль в отрасли»

1. Что такое опасный фактор (риск), критическая контрольная точка? Их значение для молочной промышленности. ПК-3.1

2. Какие требования предъявляют к качеству сырья и материалов при производстве мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов? ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

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