

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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; 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 молока и молочных продуктов».

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

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
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 1 семестр

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания
	ОПК-1.3 Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности

**ПРИМЕРЫ ФОМ ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ
ОПК-1 ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

ФОМ 1 Какие современные технологические приемы применяют в технологии молока «Особое»? Какова цель изменения классической технологии питьевого молока?

Назвать основные технологические операции и обосновать их режимы (ОПК – 1.1)

ФОМ 2 Какие современные технологические приемы применяют в технологии молока «Отборное»? Какова цель изменения классической технологии питьевого молока?

Назвать основные технологические операции и обосновать их режимы (ОПК – 1.1)

ФОМ 3 Какие способы нормализации молочной смеси для производства творога или мягкого сыра применяются на современном этапе для повышения содержания белка в молоке? (ОПК – 1.1)

ФОМ 4 В производстве каких молочных продуктов используются современные способы мембранной технологии? (ОПК – 1.1)

ФОМ 5 Назовите современные способы производства творога с использованием передовых достижений науки и техники? Сравните производство творога на технологических линиях «DONIDO», линии «АЛЬПМА» и отечественной линии «ОЛИТ-ПРО» по выполнению отдельных операций (отделения сгустка, самопрессования и прессования). (ОПК – 1.1)

ФОМ 6 Какие варианты модификации технологии питьевого молока применяются для производства низколактозного и безлактозного молока с целью повышения эффективности использования его в специальном питании? (ОПК – 1.3)

ФОМ 7 Какие варианты модификации технологии питьевого молока можно применить с целью увеличения сроков хранения? (ОПК – 1.3)

ФОМ 8 Какие варианты модификации технологии сметаны можно предложить с целью повышения эффективности и конкурентоспособности продукта (например, улучшения консистенции)? (ОПК – 1.3)

ФОМ 9 Какие варианты модификации технологии сухой сыворотки можно предложить с целью повышения эффективности и конкурентоспособности продукта (например, применения специальных операций и оборудования)? (ОПК – 1.3)

ФОМ 10 Какие варианты модификации общей технологии молочных продуктов можно предложить с целью повышения эффективности и конкурентоспособности продукта? (ОПК – 1.3)

2. ФОМ 2 семестр

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания
	ОПК-1.3 Предлагает варианты модификации

**ПРИМЕРЫ ФОМ ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ
ОПК-1 ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Семестр 2

ФОМ 1 Какие современные технологические приемы применяют в технологии масла сливочное при выработке его способом периодического сбивания? (ОПК – 1.1)

ФОМ 2 Какие современные технологические приемы применяют в технологии масла сливочное при выработке его способом преобразования высокожирных сливок? (ОПК – 1.1)

ФОМ 3 Какие современные технологические приемы применяют в технологии масла сливочное при выработке его способом периодического сбивания? (ОПК – 1.1)

ФОМ 4 Какие способы нормализации сливочной смеси для производства масла при выработке его способом преобразования высокожирных сливок применяются на современном этапе ? (ОПК – 1.1)

ФОМ 5 Какие способы нормализации и внесения компонентов по рецептуре сливочной смеси для производства масла с наполнителям при выработке его способом преобразования высокожирных сливок применяются на современном этапе? (ОПК – 1.1)

ФОМ 6 В производстве каких молочных продуктов используются современные способы мембранной технологии? (ОПК – 1.1)

ФОМ 7 Назовите современные способы производства мягкого сыра с использованием передовых достижений науки и техники? Сравните производство мягких сыров на технологических линиях «DONIDO», линии «АЛЬПМА» и APV по выполнению отдельных операций (отделения сгустка, самопрессования и прессования). (ОПК – 1.1)

ФОМ 8 Какие варианты модификации технологии сливочного масла применяются при производстве масла способом преобразования высокожирных сливок (пластинчатые маслообразователи) с целью повышения эффективности использования и конкурентоспособности продукта? (ОПК – 1.3)

ФОМ 9 Какие варианты модификации технологии сухой сыворотки можно предложить с целью повышения эффективности и конкурентоспособности продукта (например, применения специальных операций и оборудования)? (ОПК – 1.3)

ФОМ 10 Какие варианты модификации технологии плавленых сыров можно предложить с целью повышения эффективности и конкурентоспособности продукта ()? (ОПК – 1.3)

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