

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

ФОМ Производственный контроль в отрасли

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

1. Составьте технологическую схему производства термостатного йогурта с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции. ПК-3.1
2. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества вареной колбасы требованиям нормативной документации; ПК-4.1
3. Составьте технологическую схему производства бекона с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции; ПК-3.1.
4. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества масла из высокожирных сливок, полученного на поточных линиях, требованиям нормативной документации; ПК-4.1
5. Составьте технологическую схему производства варено-копченой колбасы с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции; ПК-3.1
6. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества пастеризованного молока требованиям нормативной документации; ПК-4.1
7. Составьте технологическую схему производства шпикачек с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции; ПК-3.1
8. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества сливочного масла требованиям нормативной документации; ПК-4.1
9. Составьте технологическую схему производства мороженого с шоколадной крошкой с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции; ПК-3.1
10. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества мясного фарша требованиям нормативной документации; ПК-4.1
11. Составьте технологическую схему производства мясных консервов с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции; ПК-3.1
12. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества творожных изделий требованиям нормативной документации; ПК-4.1
13. Составьте технологическую схему производства сырокопченой колбасы с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции; ПК-3.1

14. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества сухого молока требованиям нормативной документации; ПК-4.1
15. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества мягкого сыра требованиям нормативной документации; ПК-4.1
16. Составьте технологическую схему производства холодца с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции. ПК-3.1
17. Составьте технологическую схему производства котлет с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции; ПК-3.1
18. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества ряженки требованиям нормативной документации; ПК-4.1
19. Составьте технологическую схему производства сливочного масла, полученного методом сбивания, с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции; ПК-3.1
20. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества вареной колбасы требованиям нормативной документации; ПК-4.1
21. Составьте технологическую схему производства йогурта, произведенного резервуарным способом, с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции. ПК-3.1
22. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества корейки требованиям нормативной документации; ПК-4.1
23. Составьте технологическую схему производства сметаны с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции; ПК-3.1.
24. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества охлажденного мяса требованиям нормативной документации; ПК-4.1
25. Составьте технологическую схему производства кровяной колбасы с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции; ПК-3.1
26. С помощью, каких лабораторных исследований можно выявить несоответствие качества рассольного сыра требованиям нормативной документации; ПК-4.1

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