

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Техно-химический контроль производства молочных продуктов»

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 «Техно-химический контроль производства молочных продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Техно-химический контроль производства молочных продуктов» 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_ТХиМК

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров	ПК-3.1 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного

технологических процессов	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

**«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

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 пастеризованных сливок требованиям нормативной документации; ПК-4;

3. Составьте технологическую схему производства варенца 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 кефира 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 сгущённого молока 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 творога, полученного кислотным способом, требованиям нормативной документации; ПК-4.1

11. Составьте технологическую схему производства плавленого сыра 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 сыра «Витязь» 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 молока питьевого с точками техно-химического и микробиологического контроля, начиная с приемки сырья и заканчивая выпуском готовой продукции. ПК-3.1
17. Составьте технологическую схему производства снежка 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 сметаны требованиям нормативной документации; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

О.В. Кольтюгина

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