#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



#### Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

#### «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

**УТВЕРЖДАЮ** 

Заведующий кафедрой ТПП /Попова О.М./ «5» июня 2018 г.

#### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплина

ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПИЩЕВЫХ

ПРОДУКТОВ

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки

Технологии пищевых производств в АПК

Квалификация (степень)

выпускника

Бакалавр

Нормативный срок

обучения

4 года

Кафедра разработчик

Технологии продуктов питания

Ведущий преподаватель

Фоменко О.С., доцент

Разработчик: доцент, Фоменко О.С. Уся

Саратов 2018 г.

#### Содержание

1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в	
проце	ссе освоения ОПОП ВО	3
2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на	
различ	чных этапах их формирования, описание шкал оценивания	.9
3.	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые д.	ЛЯ
оценкі	и знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,	
характ	геризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения	
образо	овательной программы	20
4.	Методические материалы, определяющие процедуру оценивания	
знаниі	й, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих	
этапы	их формирования	32

### 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

В результате изучения дисциплины «Технохимический контроль пищевых продуктов» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства от 17.07.2017 № 669, формируют следующие образования и науки РФ общепрофессиональные профессиональные компетенций: И способен безопасные создавать И поддерживать условия выполнения производственных процессов (ОПК-3); способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК-5); способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-5); способен реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК- 6).

### Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

«Технохимический контроль пищевых продуктов» Компетенции Структурные Этапы Виды занятий Оценочные Код формировани Наименовани элементы для средства для компетенции (в формирования оценки уровня Я e компетенции результате освоения компетенции сформированности в процессе компетенции дисциплины обучающий должен освоения знать, уметь, ПОПО (семестр)\* владеть) 3 5 6 ОПК-3 способен 5,6 Лекции / устный опрос/ знает: лабораторные доклад создавать современных занятия /тестирование/само поддержива способов и стоятельная работа ТЬ методов безопасные контроля и условия анализа выполнения качества производств продукции на всех енных этапах процессов производственног о процесса умеет: квалифицированн осуществлять все виды технологического контроля качества владеет: действующей нормативно технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при осуществлении технологического процесса переработки различных видов сельскохозяйствен ного сырья ОПК-5 5.6 способен Лекции / устный опрос/ знает: методы К практические доклад участию проведение В

проведении

исследований

/тестирование/само

занятия

окспаримант	выявлению		стоятельная
эксперимент альных			работа/ситуацион
	возможных рисков		ые задачи
исследовани	в области качества		31 <b>0</b> 300,40 111
Й В	и безопасности		
профессиона	продукции		
льной	переработки		
деятельност	сельскохозяйствен		
И	ного сырья и		
	готовой		
	продукции,		
	условия,		
	непосредственно		
	влияющих на их		
	возникновение;		
	правила		
	оформления		
	документации по		
	обеспечению		
	качества и		
	безопасности		
	готовой		
	продукции		
	умеет: проводить		
	стандартные и		
	сертификационны		
	е испытания		
	пищевого сырья и		
	готовой		
	продукции		
	питания;		
	оформлять		
	документацию по		
	обеспечению		
	качества и		
	безопасности		
	выпускаемой		
	продукции		
	владеет: методами		
	органолептическо		
	го анализа сырья и		
	продукции		
	общественного		
	питания; физико-		
	химическими		
	методами,		
	применяемыми		
	при контроле		
	пищевого сырья,		
	полуфабрикатов и		
	готовой		
	тотовои		

			1
	пролукции		1
	продукции		i

ПК – 5	способен использоват ь технические средства для измерения основных параметров технологиче ских процессов, свойств сырья, полуфабрик атов и качества готовой продукции, организоват ь и	умеет: использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества пищевых продуктов владеет: навыками организации работы лаборатории	5,6	Лекции/лабор аторные занятия	устный опрос/ доклад /тестирование/само стоятельная работа/ситуационы е задачи
	осуществлят ь	технохимического			
	технологиче ский	контроля			
	процесс				
	производств				
	а продукции				
ПК – 6	питания	2H9AT* 00	5.6	Пекции/пабор	устный опрос/
ПК – 6	способен реализовыва	знает: об организации и	5,6	Лекции/лабор аторные	устный опрос/ доклад
	ть качество	структуре отдела		занятия	/тестирование/само стоятельная
	И	технического			работа/ситуационн
	безопасност	контроля; о			ые задачи
	р Септсколоза	современных методах анализа			
	сельскохозя йственного	методах анализа пищевых			
	сырья и	продуктов;			
	продуктов	основные понятия			
	его	и термины в			
	переработки	области контроля			
	В	сырья, готовых			
	и с	продуктов, технологического			
	требованиям	процесса			
	И	производства			
	нормативно	пищевых			
	й и	продуктов			
	законодател	умеет: проводить			
	ьной базы	контроль качества			
		сырья и других			

пищевых		
ингредиентов,		
готовой		
продукции;		
организовывать на		
предприятиях		
работу по		
проведению		
технохимического		
И		
микробиологическ		
ого контроля		
продукции		
животного и		
растительного		
происхождения и		
продуктов их		
переработки		
владеет:		
законодательно-		
правовой		
электронно-		
поисковой базой		
по качеству и		
безопасности		
пищевых		
продуктов;		
сборниками		
нормативных и		
технических		
документов,		
регламентирующи		
х производство		
кулинарной		
продукции		

#### Примечание:

Компетенция ОПК 3 — также формируется в ходе освоения дисциплин: Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур . Технология хранения и переработки плодоовощной продукции; Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов; Контроль качества технологических процессов; Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов; Технология производства хлебобулочных изделий; Технология производства кондитерских изделий; Безопасность жизнедеятельности; Учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья; Технология переработки продукции растениеводства; Технология переработки продукции животноводства; Преддипломная практика; Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства.

Компетенция ОПК 5 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Основы научных исследований; Реология; Научно-исследовательская практика; Преддипломная практика; Государственная итоговая аттестация.

Компетенция ПК 5 - также формируется в ходе освоения дисциплин: Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур . Технология хранения и переработки плодоовощной продукции; Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов; Технология переработки продукции растениеводства; Технология переработки продукции животноводства; Преддипломная практика; Государственная итоговая аттестация; Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства; Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства.

Компетенция ПК 6 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Контроль качества технологических процессов; Технология переработки продукции растениеводства; Технология переработки продукции животноводства; Преддипломная практика; Государственная итоговая аттестация.

### 2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

#### Перечень оценочных средств\*

No	Наименование	Краткая характеристика	Представление
$\Pi/\Pi$	оценочного средства	оценочного средства	оценочного средства в
			ФОС
1	Устный опрос	средство контроля,	Вопросы по темам
		организованное как	дисциплины:
		специальная беседа	перечень вопросов для
		педагогического работника с	устного опроса
		обучающимся на темы,	
		связанные с изучаемой	
		дисциплиной и рассчитанной	
		на выяснение объема знаний	
		обучающегося по	
		определенному разделу, теме,	
		проблеме и т.п.	-
2	Доклад (доклад-	продукт самостоятельной	Темы докладов
	презентация)	работы обучающегося ,	
		представляющий собой	
		публичное выступление по	
		представлению полученных	
		результатов решения	
		определенной учебно-	
		практической, учебно-	
		исследовательской или	
3	Тартинатарти	научной темы	Farry = 2 = 2 = 2 = 2 = 2 = 2 = 2 = 2 = 2 =
3	Тестирование	метод, который позволяет	Банк тестовый заданий
		выявить уровень знаний,	
		умений и навыков,	
		способностей и других качеств личности, а также их	
		′	
		соответствие определенным	
		нормам путем анализа способов выполнения	
		способов выполнения	

		обучающимися ряда специальных заданий	
4	Ситуационные задачи	представляет собой задание, которое включает в себя характеристику ситуации из которой нужно выйти, или предложить ее исправить; охарактеризовать условия, в которых может возникнуть та или иная ситуация и предложить найти выход из	Перечень ситуационных задач
		нее и т.д.	

Программа оценивания контролируемой дисциплине

	Tipot pamma	оценивания контр	олирустои дисциплине
$N_{\overline{0}}$	Контролируемые	Код контролируемой	Наименование оценочного средства
$\Pi/\Pi$	разделы (темы	компетенции (или ее	
	дисциплины)	части)	
1	2	3	4
1	Система контроля	ОПК-3, ОПК-5, ПК-	самостоятельная
	качества на	5, ПК-6	работа/доклад/тестирование/ситуационные
	предприятиях		задачи/устный опрос
	пищевой		
	перерабатывающей		
	промышленности		
3	Организация		
	контроля качества		
	на предприятиях	ОПК-3, ОПК-5, ПК-	самостоятельная
	пищевой	5, ПК-6	работа/доклад/тестирование/ситуационные задачи/устный опрос
	перерабатывающей		задачи/устный опрос
	промышленности		

## Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технохимический контроль пищевых продуктов» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код	Планируемы	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
компетенц	е результаты	ниже	пороговый	продвинутый	высокий
ии, этапы	обучения	порогового	уровень	уровень	уровень
освоения		уровня	(удовлетво-	(хорошо)	(ончилто)
компетенц		(неудовлетво-	рительно)		
ии		рительно)			
ОПК-3,	знает:	обучающийся	обучающийся	обучающийся	обучающийся
5,6 семестр		не знает	демонстрирует	демонстрирует	демонстрирует
		значительной	знания только	знание	знание
		части	основного	материала, не	современных

программного	материала, но не	допускает	способов и
материала,	знает деталей,	существенных	методов
плохо	допускает	неточностей	контроля и
ориентируется	неточности,		анализа
в современных	допускает		качества
способов и	неточности в		продукции на
методов	формулировках,		всех этапах
контроля и	нарушает		производственн
анализа	логическую		ого процесса,
качества	последовательно		применяет
продукции на	сть в изложении		знание
всех этапах	программного		материала на
производствен	материала		практике,
ного процесса,			исчерпывающе
не знает			И
практику			последовательн
применения			о, четко и
материала,			логично
допускает			излагает
существенные			материал,
ошибки			хорошо
			ориентируется в
			материале, не
			затрудняется с
			ответом при
			видоизменении
			заданий

осуществлять технологическ ий умение системное умение отдельные пробелы в знания видов технологическог продуктов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затрудиениям и выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотрен ных програмой дисциплины, не выполнено в владеет навыками работы с действующей иормативно документацие й технической документацие й дляя документацие й пораделения уровия качества и контролируемы ка качества и контролируемы ках сого процесса вноем осуществлении и технологическог осуществлении и технологическог осуществлении и технологическог ото процесса ото процесса ото процесса и технической и параметров при осуществлении и технологическог ото процесса от процесса ото процесса ото процесса ото процесса ото процесса ото процесса от от процесса от процесса от процесса от про	умеет:	не умеет	в целом	в целом	сформированно
технологическ ий мение мение мение мение мение мение пробезы в наниях видов технологическог оконтроля производства пищевых продуктов, четовыми ватруднениям и выполняет самостоятельн ую работу, большинство заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнено вадаение не владеет сдействующей нормативно документацие й технической документацие й технической документацие й технической документацие и контролируемых качества и контролируемых вах параметров при поредеса переработки различных контролируемы и технологическог ого процесса переработки различных контролируемы и профедет при осуществлении и технологическог опо процесса переработки различных выдов технологическог одержащие отдельные пробезы или сопровождающе се отдельные протежение отдельные протежение про	y wiee 1.	-			
ий контроль качества пишевых продуктов пишевых продуктов обльщими затруднениям и выполняет самостоятельн ую работу, большинство заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнене системное действующей нормативно документацией и для определения уровня качества и контролируемы параметров при существлении и технологическо ото процесса переработки дазличных каров при соуществлении и технологическо ото процесса переработки дазличных каров при соуществлении и технологическо ото процесса переработки дазличных качества и контролируемы технологическо ото процесса переработки дазличных видов параметров при сотролируемы параметров при сетом осуществлении и технологическо ото процесса переработки дазличных видов магот на пробела и пробелы и показатели такой оценки технологическо по контроли успешное, контролируемы продуктов продуктов при осуществлении и технологическо ото процесса переработки дазличных видов технологическог оконтроли пробелы пробелы и пробелы и показатели такой оценки и показатели пищевых продуктов приовающей продуктов пишевых продуктов пишевых продуктов пишевых продуктов пишевых продуктов пишевых продуктов пишевых продуктов потролжувателя продуктов пишевых пр		· ·		T	•
контроль качества пищевых продуктов допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениям и выполнено самостоятельн ую работу, большинство заданий, предусмотрен ных программой дисшилины, не выполнено системное действующей нормативно дай стехнической документацией для определения уровня качества и контролируемы и сереработки параметров при осуществлении и технологическог опроцесса опоредеса переработки различных выдов видов и показатели такой оценки технологическог о контроля при при осуществлении и технологическог о контроля при оконтроля о контроля при нанизаки ванизак видов технологическог о контроля при при осуществлении и технологическог о процесса опередетки различных выдов видов параметров при осуществлении и технологическог о процесса опередеботки различных выдов видов производства и производства и производства пищевых продуктов, посторая технологическог о контроля при втехнологическог о контроля пишевых продуктов, посторая технологическог о контроля пишевых продуктов, посторая технологическог о контроля пишевых продуктов, посторая пишевых продуктов, посторая технологическог о контроля пишевых продуктов, посторая технологическог о контроля пишевых продуктов, посторая пишевых пишевых продуктов, посторая пишевых продуктов, посторая пишевых продуктов, посторая пишевых п				_	
Качества пищевых продуктов продуктов обольшими загруднениям и выполняет самостоятельн уго работу, большиство заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнено работы с действующей нормативно работы с действующей нормативно работы с действующей порядлятивно работы с действующей порядлятивно работы с действующей порядлятивно работы с действующей порядливно работы с действующей порядлятивно работы с действующей порядлятивно работы с действующей нормативно работы с действующей порядления уровня качества и контролируемы качества и контролируемы ых параметров при осуществлении и при осуществлении и переработки для определения уровня качества и контролируемы качества и контролируемы технологическог ого процесса переработки различных видов оконтроля при исхнологическог ого процесса переработки различных видов о контроля при продекта производства пищевых продуктов, пишевых продуктов, пишевых продуктов, пишевых продуктов, пишевых продуктов, пишевых продуктов, пишевых продуктов инистолауя ссовременные методы и показатели такой оценки осорржащее отдельные пробелы или сопровождающе селодельные пробелы и действующей пормативно отдельные пробелы и действующей пормативно объекты продуктельным пробелы и действующей пормативно объекты продуктов пишевых продуктов пишевых продуктов пишевых продуктов пишевых продуктов, пишевых продуктов, пишевых продуктов пишевых пишевых продуктов пишевых пишевых продуктов, пишевых пиродуктов пишевых пишевых продуктов пишевых пишевых пистоларуя продуктов пишевых пишевых продуктов пишевых			1 3		' '
продуктов продуктов качества производства пищевых продуктов оконтроля продуктов оконтроля продуктов продуктов продуктов продуктов продуктов пищевых продуктов продукт		-		*	
продуктов , допускает существенные опшбки, неуверенно, с большими затруднениям и выполняет самостоятельн ую работу, большинство заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнено владение навыками работы с действующей нормативно - действующей нормативно документацией й для определения уровня качества и контролируемы ых параметров при осуществлении и при перавоты и контролируемы контролируемы контролируемы контролируемы контролируемы и перавоты с действующей нормативно определения уровня качества и контролируемы контролируемы и перавоты с переработки переработки переработки переработки переработки переработки и переработки		пищевых	й контроль		-
работы с действующей нормативно определения уровня качества и контролируемы и переработки переработк		· ·	•		-
существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениям и выполняет самостоятельн ую работу, большинство заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнею не владеет навыками работы с действующей нормативно документацие й для дровня качества и контролируемы ка качества и контролируемы ка качества и контролируемы кых ого процесса переработки различных и перазличных и петодного перазличных и технологическог ого процесса переработки перазличных выдов			пищевых	_	· ·
неуверенно, с большими затруднениям и выполняет самостоятельн ую работу, большинство заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнено  Владеет навыками: работы с действующей нормативно документацией и документацией для определения уровня качества и контролируем ых ых при при параметров при при пехнологическог ого процесса переработки различных и параметров при различных и параметров при различных и параметров при видов мило со процесса переработки различных и параметров при видов мило со процесса переработки различных и параметров при видов мило со процесса переработки различных и параметров при видов мило пораметра при ноказатели такой оценки  методы и показатели такой оценки  такой оценки  такой оценки  методы и показатели такой оценки  такой оценки  методы и показатели такой оценки  такой оценки  показатели такой оценки  такой оценки  показатели такой оценки  такой оценки  методы и показатели такой оценки  такой оценки  показатели такой оценки  показатели такой оценки  показатели такой оценки  такой оценки  показатели пакой оценки  показатели такой оценки  показатели такой оценки  показатели пакой оценки  пекной оценки  показатели пакой оценки  пекной оценки  показатели пакой оценки  променымий  предмание системное содержащее отдельным промедании пробелы или сопровождающе еся отдельным ошибками пработы с технической прометыми опрожены и прометивно опрожены прометыми прометыми прометыем прометыми прометыеми опрасты прометыеми прометыеми опрасты прометыеми прометыеми опрасты прометыеми опрасты прометыеми прометыеми опрасты прометыеми опрасты прометыеми прометыеми опрасты прометыеми опрасты прометыеми опрасты прометыеми опрасты прометыеми опрасты прометы		*	продуктов	_	
большими затруднениям и выполняет самостоятельн ую работу, большинство заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнено  владеет навыками: не выполнено владение навыками работы с действующей нормативно документацие и и технической для определения уровия качества и контролируемы ых параметров при при технологическог осуществлении и технологическог ого процесса переработки различных и параметров при видов		ошибки,		продуктов	современные
затруднениям и выполняет самостоятельн ую работу, большинство заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнено  Владеет навыками работы с навыками работы с действующей нормативно документацией для пределения уровня качества и контролируемы ка качества и контролируемы ых параметров при при пераметов при пераметов ого процесса переработки различных и параметров при видов		неуверенно, с			методы и
и выполняет самостоятельн ую работу, большинство заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнено  владеет навыками: не владеет навыками работы с действующей нормативно документацие й проеделения уровня качества и контролируемы качества и контролируемы кого процесса переработки параметров при осуществлении технологическог ого процесса переработки видов в мараметров при параметров при перами параметров при пераметов при пераметов пото процесса видов в мараметров при параметров при пераметов пото процесса видов в мараметров при параметров при параметров при параметров при параметров процесса переработки видов в мараметров при параметров при парам		большими			показатели
самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнено  Владеет навыками: не владеет чавыками работы с действующей нормативно документацие й определения уровня качества и контролируемы качества и контролируемы качества и контролируемы качества и при параметров при параметров при осуществлении и технологическог ого процесса переработки видов и параметров при технологическог ого процесса переработки видов и параметров при параметров при технологическог ого процесса видов и параметров при параметров при технологическог ого процесса видов и параметров при на параметров при осуществлении и технологическог ого процесса видов и параметров при осуществлении х различных и параметров при осуществлении х различных и контролируемы качества и и технологическог опроцесса переработки параметров при опроцесса переработки видов и параметров при опроцесса переработки параметров при опроцесса переработки видов и параметров при опроцесса переработки параметров при опроцесса переработки параметров при опроцесса переработки видов и параметров при опроцествлении и параметров пр		затруднениям			такой оценки
ую работу, большинство заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнено  Владеет навыками: не владеет навыками: не владеет навыками не владеет навыками работы с действующей нормативно документацие й документацией уровня качества и контролируемы качества и контролируемы контролируемы при сеуществлени и технилогическог ого процесса переработки переработки и технологическог ого процесса переработки и технологическог ого процесса видов		и выполняет			
большинство заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнено  владеет обучающийся навыками системное навыками работы с действующей нормативно документацией определения уровня качества и контролируемых ых параметров при переработки переработки переработки параметров при супешное, но не навыками пробелы или сопромеждающе еся отдельные навыками работы с действующей нормативно ошибками - технической для определения уровня качества и контролируемых ых параметров при технологическог ого процесса и переработки различных х параметров при видов					
заданий, предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнено  владеет навыками:  навыками:  нормативно работы с действующей нормативно документацией определения уровня качества и контролируемы ых параметров при параметров при осуществлении и переработки вазличных и технологическог ого процесса переработки различных и переработки контролируемы ого процесса переработки различных и параметров при осуществлении и технологическог ого процесса переработки различных и параметров при осуществлении и технологическог ого процесса параметров при осуществлении технологическог ого процесса параметров при ого процества параметров при ого					
предусмотрен ных программой дисциплины, не выполнено выполнено валадеет навыками работы с действующей нормативно нормативно документацией для документацией определения уровня качества и контролируемы ых параметров при параметров при осуществлении и техниогогическог ого процесса параметров при осуществлении и технологическог ого процесса параметров при осущества и и технологическог ого процесса параметров при осуществлении и технологическог ого процесса параметров при осуществлении технологическог ого процесса параметров при ого процеста параметров при ого процеста параметров при ого процеста параметров при от при от параметров при от при от параметров при от параметров при от параме					
ных программой дисциплины, не выполнено в целом успешное, но системное навыками работы с действующей нормативно нормативно документацие й определения уровня качества и контролируемы кых параметров при параметров при осуществлении и технологическог ого процесса переработки различных и параметров при сето процесса переработки параметров при технологическ ого процесса параметров при осуществлении технологическ ого процесса видов		· ·			
программой дисциплины, не выполнено  владеет навыками: не владеет навыками и работы с действующей нормативно документацие й определения уровня качества и контролируемы ка чества и при параметров при пориществя при переработки и технологическог ого процесса переработки различных и переработки параметров при параметров при переработки переработки переработки параметров при параметров при переработки переработки параметров при переработки параметров при параметров при переработки переработки параметров при параметров при параметров при переработки переработки переработки параметров при параметров при параметров при переработки переработки переработки параметров при параметров при параметров при переработки переработки переработки переработки переработки переработки переработки параметров при параметров при параметров при переработки параметров при параметро					
владеет навыками: не выполнено навыками системное содержащее навыками работы с действующей нормативно документацие й технической для определения уровня качества и контролируемы ых параметров при при переработки и переработки переработки и технологическк ого процесса и переработки технологическ ого процесса и переработки и технологическ ого процесса и переработки контролируемы контролируемы контролируемы и технологическ ого процесса и переработки контролируемы контролируемы контролируемы контролируемы контролируемы контролируемы контролируемы контролируемы контролируемы и контролируемы контролируе					
Владеет навыками: не владеет навыками не владеет навыками и работы с действующей нормативно но документацие и определения уровня качества и контролируемы контролируемы контролируемы при параметров при осуществлении при стехнологическог ого процесса и переработки и технологическог ого процесса и переработки и технологическог ого процесса и переработки и технологическог ого процесса и параметров при ого процесса и переработки технологическог ого процесса видов и параметров при ого процесса и переработки различных и параметров при ого процесса видов параметров при видов параметров при ого процесса параметров при ого процесса параметров при видов		* *			
владеет навыками:         обучающийся не владеет навыками работы с действующей нормативно         в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или работы с действующей навыками пробелы или действующей нармативно         успешное, но содержащее отдельные навыками работы с действующей нармативно         успешное, но содержащее отдельные навыками работы с действующей нармативно         успешное, но содержащее навыками работы с действующей нармативно         успешное, но содержащее нармадение нармативно         успешное, но содержащее нармадение нармативно         успешное, но содержащее отдельными работы с действующей нармативно         успешное, но содержащее отдельным нармаетиве нармативно         успешное, но содержащее отдельным нармаетиве нармативно         успешное, но содержащее отдельным нармаетиве нармаетиве нармативно         успешное, но содержащее отдельным нармаетиве нарма					
навыками:         не владеет навыками работы с действующей нормативно технической документацие определения уровня качества и контролируемы контролируемы при параметров при осуществлении при стехнологическог опроцесса переработки пеработы с переработки перамативно         успешное, но содержащее содержащее владение навыками работы с действующей навыками работы с действующей нормативно         сопровождающе действующей нормативно         действующей нормативно         сопровождающе действующей нормативно         технической действующей действующей документацией до	впапеет		в непом	в непом	успешное и
навыками работы с владение отдельные пробелы или работы с действующей навыками пробелы или работы с сопровождающе еся отдельными нормативно ошибками - действующей нормативно ошибками - документацие й для документацией для документацией для определения уровня качества и контролируем контролируемы контролируемы параметров при осуществлении при технологическог осуществлении и переработки и технологическ ого процесса и переработки различных х параметров при осуществлении технологическ ого процесса видов параметров при ого процесса видов		_	· ·		
работы с действующей навыками пробелы или работы с сопровождающе нормативно работы с сопровождающе нормативно ошибками технической нормативно ошибками определения для документацией для документацией для определения уровня качества и контролируем контролируем ых параметров при параметров осуществлении при технологическог осуществлении пехнологическог и переработки технологическог ого процесса и переработки различных и вымками работы с для определения уровня качества и и гом контролируемы контролируемы документацией для определения для определения уровня качества и параметров при осуществлении для определения опроцесса и переработки контролируемы контролируемы и технологическог ого процесса видов параметров при видов	nabbikawii.		1 -	1 *	
действующей навыками пробелы или работы с нормативно работы с сопровождающе еся отдельными нормативно ошибками - владение технической навыками документацией работы с для определения уровня уровня качества и контролируем контролируемых ых параметров при параметров осуществлении при технологическог ос процесса и переработки технологическа ого процесса видов параметров при осо процесса видов параметров при ого процесса видов параметров при различных контролируемы контролируемы и параметров при различных видов				_	
нормативно работы с сопровождающе действующей нормативно технической нормативно ошибками документацией для документацией работы с для определения уровня качества и качества и контролируемы контролируем ых параметров при параметров осуществлении при технологическог осуществлении технологическ ого процесса и переработки технологическ ого процесса видов параметров при видов		•			
- действующей нормативно ошибками - документацие й технической навыками документацией работы с для определения уровня качества и контролируем ых параметров при параметров при осуществлении при технологическог осуществлении и переработки технологическ ого процесса видов параметров при ошобками - технической навыками документацией работы с для определения уровня качества и нормативно и контролируемы контролируемых технической х документацией параметров при осуществлении уровня качества и уровня качества и переработки контролируемы переработки различных х различных ого процесса видов параметров при видов		-	работы с	_	_
технической документацие и технической навыками документацией для документацией работы с для определения уровня качества уровня качества и контролируем контролируемых нараметров при параметров при параметров при осуществлении при технологическог осуществлении переработки технологическ ого процесса видов параметров при видов параметров при нараметров при параметров при осуществлении при технологическог огроцесса видов параметров при видов			*	-	*
й документацией документацией работы с для определения определения уровня качества уровня качества и контролируемы контролируемы контролируемых параметров при параметров осуществлении при технологическог осуществлении и переработки и параметров при огроцесса и параметров при видов		технической	•		-
для документацией определения для определения для определения действующей уровня качества уровня качества и и гехнической х параметров при параметров осуществлении при технологическог осуществлени и переработки технологическ ого процесса видов параметров при видов		документацие	-	владение	технической
определения уровня качества уровня качества и качества и контролируемых контролируемых параметров при параметров при осуществлении при технологическог осуществлении опроцесса и переработки технологическог ого процесса видов параметров при видов		й	технической		документацией
уровня качества и и - контролируемы контролируем контролируемых технической х параметров при параметров при параметров при параметров при при технологическог осуществлении при технологическог осуществлении при переработки контролируемы переработки технологическог ого процесса и переработки технологическог ого процесса видов параметров при видов		для	•		для определения
качества и контролируемы контролируемы контролируем контролируемых технической х параметров при параметров при осуществлении для определения осуществлении при технологическог осуществлени о процесса и переработки контролируемы переработки технологическ ого процесса видов параметров при видов		_	для определения	T	уровня качества
контролируем ых параметров при при при технологическог осуществлени о процесса и переработки контролируемы переработки технологическ различных х параметров при видов		- 1	* *	нормативно	
ых параметров при при при технологическог осуществлени о процесса и переработки контролируемы переработки технологическ различных х различных ого процесса видов параметров при видов					
параметров при технологическог осуществлении технологическог осуществлени опроцесса и переработки технологическ различных х ого процесса видов параметров при видов					
при технологическог уровня качества осуществлени о процесса и о процесса и переработки контролируемы технологическ различных х ого процесса видов параметров при видов				1	
осуществлени о процесса и о процесса и переработки контролируемы переработки технологическ различных х различных ого процесса видов параметров при видов				_	7
и переработки контролируемы переработки технологическ различных х различных ого процесса видов параметров при видов		_			
технологическ различных х различных ого процесса видов параметров при видов			•		_
ого процесса видов параметров при видов					* *
			•		-
переработки сельскохозяйств осуществлении сельскохозяйств		_			
различных енного сырья технологическог енного сырья				1 -	
видов о процесса		-	1		•
сельскохозяйс переработки				_	
твенного различных		твенного			
сырья,		сырья,		видов	
допускает сельскохозяйств		допускает		сельскохозяйств	
существенные енного сырья		_		енного сырья	
ошибки, с		ошибки, с			

		большими			
		затруднениям			
		и выполняет			
		самостоятельн			
		ую работу,			
		большинство			
		предусмотрен			
		ных			
		программой			
		дисциплины			
		не выполнено			
ОПК-5	знает:	обучающийся	обучающийся	обучающийся	обучающийся
5,6 семестр		не знает	демонстрирует	демонстрирует	демонстрирует
		методы	знания только	знание	знание методы
		проведение	основного	материала, не	проведение
		исследований	материала, но не	допускает	исследований по
		по выявлению	знает деталей,	существенных	выявлению
		возможных	допускает	неточностей	возможных
		рисков в	неточности,		рисков в
		области	допускает		области
		качества и	неточности в		качества и
		безопасности	формулировках,		безопасности
		продукции	нарушает		продукции
		переработки	логическую		переработки
		сельскохозяйс	последовательно		сельскохозяйств
		твенного	сть в изложении		енного сырья и
					готовой
		сырья и готовой	программного		
			материала		продукции,
		продукции,			условия,
		условия,			непосредственн
		непосредствен			о влияющих на
		но влияющих			ИХ
		на их			возникновение;
		возникновение			правила
		; правила			оформления
		оформления			документации
		документации			по обеспечению
		по			качества и
		обеспечению			безопасности
		качества и			готовой
		безопасности			продукции,
		готовой			практики
		продукции,			применения
		допускает			материала,
		существенные			исчерпывающе
		ошибки			И
					последовательн
					о, четко и
					логично
					излагает
					материал,
					хорошо
					ориентируется в
					материале, не
					затрудняется с
I	1	I	12		1 2/11

				OTTO TO A TIME
				ответом при
				видоизменении
				заданий.
умеет:	не умеет	в целом	в целом	сформированно
	проводить	успешное, но не	успешное, но	е умение
	стандартные и	системное	содержащие	проводить
	сертификацио	умение	отдельные	стандартные и
	нные	стандартные и	пробелы,	сертификационн
	испытания	сертификационн	умение	ые испытания
		ые испытания	стандартные и	пищевого сырья
	пищевого		-	•
	сырья и	пищевого сырья	сертификационн	и готовой
	готовой	и готовой	ые испытания	продукции
	продукции	продукции	пищевого сырья	питания;
	питания;	питания	и готовой	оформлять
	оформлять		продукции	документацию
	документацию		питания	по обеспечению
	по			качества и
	обеспечению			безопасности
	качества и			выпускаемой
	безопасности			продукции
	выпускаемой			организовывать
	продукции, не			и проводить
	знает			*
				планировать и
	материала,			анализировать
	допускает			СВОЮ
	существенные			профессиональн
	ошибки			ую деятельность
владеет	обучающийся	в целом	в целом	успешное и
навыками	не владеет	успешное, но не	успешное, но	системное
	навыками	системное	содержащее	владение
	проведения	владение	отдельные	навыками
	органолептиче	навыками	пробелы или	организации
	ского	организации	сопровождающе	подготовки и
	контроля	подготовки и	еся отдельными	проведения
	качества	проведения	ошибками	неформальных
	сырья и	неформальных		мероприятий
	продукции	мероприятий		1 1
	общественног			
	о питания;			
	физико-			
	химическими			
	методами,			
	· ·			
	применяемым			
	и при			
	контроле			
	пищевого			
	сырья,			
	полуфабрикат			
	ов и готовой			
	продукции,			
	допускает			
	существенные			
	ошибки, с			
	большими			
	затруднениям			
 I	1201	14	1	

и выполняет		
самостоятельн		
ую работу,		
большинство		
предусмотрен		
ных		
программой		
дисциплины		
не выполнено		

ПК – 5	знает:	обучающийся	в целом	в целом	успешное и
IIIC 3	Jiiaci.	не владеет	успешное, но не	успешное, но	системное
		навыками	системное	содержащее	владение
		проведения	владение	отдельные	навыками
		современных	навыками	пробелы или	проведения
		методов	определять	сопровождающе	современных
		анализа	показатели	еся отдельными	методов
		пищевых	качества и	ошибками	анализа
		продуктов;	безопасности	Omnokumi	пищевых
		определять	пищевых		продуктов;
		показатели	продуктов		определять
		качества и	продуктов		показатели
		безопасности			качества и
		пищевых			безопасности
		продуктов,			пищевых
		допускает			продуктов
		существенные			I - VO
		ошибки, с			
		большими			
		затруднениям			
		и выполняет			
		самостоятельн			
		ую работу,			
		большинство			
		предусмотрен			
		ных			
		программой			
		дисциплины			
		не выполнено			
	умеет:	обучающийся	в целом	в целом	успешное и
		не умеет	успешное, но не	успешное, но	системное
		использовать	системное	содержащее	владение
		современные	владение	отдельные	навыками
		виды	навыками	пробелы или	использовать
		приборного	использовать	сопровождающе	современные
		обеспечения	современные	еся отдельными	виды
		для ведения	виды	ошибками	приборного
		технологическ	приборного		обеспечения для
		ого контроля и	обеспечения для		ведения
		анализа	ведения		технологическог
		качества	технологическог		о контроля и
		пищевых	о контроля и		анализа
		продуктов,	анализа качества		качества
		допускает	пищевых		пищевых
		существенные	продуктов		продуктов
		ошибки, с			
		большими			
		затруднениям			
		и выполняет			
		самостоятельн			
		ую работу, большинство			
		предусмотрен ных			
1	ı	пріл		l .	
		программой			

	дисциплины		
	не выполнено		

	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками организации работы лаборатории технохимичес кого контроля	в целом успешное, но не системное владение навыками организации работы лаборатории технохимическо го контроля	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающе еся отдельными ошибками владение навыками организации работы лаборатории технохимическо го контроля	успешное и системное владение навыками организации работы лаборатории технохимическо го контроля
ПК-6	знает:	обучающийся не об организации и структуре отдела технического контроля; о современных методах анализа пищевых продуктов; основные понятия и термины в области контроля сырья, готовых продуктов, технологическ ого процесса производства пищевых продуктов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениям и выполняет самостоятельн ую работу, большинство предусмотрен ных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками организации и проведения современных методов анализа пищевых продуктов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающе еся отдельными ошибками	успешное и системное владение навыками проведения современных методов анализа пищевых продуктов; определять показатели качества и безопасности пищевых продуктов

NAMO OTT	обучающийся	р полом	р напом	VСПАЦЦІОА И
умеет:	не умеет	в целом	в целом	успешное и системное
	использовать	успешное, но не системное	успешное, но содержащее	владение
	современные		отдельные	навыками
	виды	владение навыками	пробелы или	организации
	приборного		сопровождающе	отдела
	обеспечения	организации подготовки и	еся отдельными	технического
			ошибками	
	для ведения технологическ	проведения технологическог	владение	контроля на перерабатываю
				щих
	ого контроля и анализа	о контроля и анализа качества	навыками организации	
	качества	пищевых	подготовки и	предприятиях пищевых
	пищевых	продуктов	проведения	производств
	продуктов,	продуктов	технологическог	производеть
	допускает существенные		о контроля и анализа	
	ошибки, с			
	большими		качества	
			пищевых продуктов	
	затруднениям и выполняет		продуктов	
	самостоятельн			
	ую работу,			
	ую раооту, большинство			
	предусмотрен			
	ных			
	программой			
	дисциплины не выполнено			
визнеет	обучающийся	в целом	в целом	успешное и
владеет навыками:	не владеет	успешное, но не	·	системное
навыками:	навыками	системное, но не	успешное, но содержащее	владение
	осуществлять	владение	отдельные	навыками
	контроль	навыками	пробелы или	осуществлять
	качества	организации	сопровождающе	контроль
	сырья и	работ по	еся отдельными	качества сырья
	CDIPDY II	Puodi IIO	CON CIACIDIDIMIN	Ru 1001Du UDIDDA
	лругих	провелению	* *	_
	других пишевых	проведению технохимическо	ошибками	и других
	пищевых	технохимическо	ошибками владение	и других пищевых
	пищевых ингредиентов,	технохимическо го и	ошибками владение навыками	и других пищевых ингредиентов,
	пищевых ингредиентов, готовой	технохимическо го и микробиологиче	ошибками владение навыками организации	и других пищевых ингредиентов, готовой
	пищевых ингредиентов, готовой продукции;	технохимическо го и микробиологиче ского контроля	ошибками владение навыками организации работ по	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции;
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции	ошибками владение навыками организации работ по проведению	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на предприятиях	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо го и	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу по
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на предприятиях работу по	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо го и микробиологиче	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу по проведению
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на предприятиях работу по проведению	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу по проведению технохимическо
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на предприятиях работу по проведению технохимичес	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу по проведению технохимическо го и
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на предприятиях работу по проведению технохимичес кого и	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу по проведению технохимическо го и микробиологиче
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на предприятиях работу по проведению технохимичес кого и микробиологи	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на предприятиях работу по проведению технохимичес кого и микробиологи ческого	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на предприятиях работу по проведению технохимичес кого и микробиологи ческого контроля	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на предприятиях работу по проведению технохимичес кого и микробиологи ческого контроля продукции	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на предприятиях работу по проведению технохимичес кого и микробиологи ческого контроля продукции животного и	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на предприятиях работу по проведению технохимичес кого и микробиологи ческого контроля продукции животного и растительного	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их
	пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовыват ь на предприятиях работу по проведению технохимичес кого и микробиологи ческого контроля продукции животного и	технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	ошибками владение навыками организации работ по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их	и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу по проведению технохимическо го и микробиологиче ского контроля продукции животного и растительного происхождения

их			
пере	еработки		

# 3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения

#### образовательной программы

#### 3.1 Входной контроль

#### Примерный перечень вопросов

- 1. Что подразумевается под качеством пищевых продуктов?
- 2. Что подразумевается под безопасностью пищевых продуктов?
- 3. Что такое пищевая ценность пищевых продуктов?
- 4. Что такое биологическая ценностью продукта?
- 5. Что такое энергетическая ценность пищевых продуктов?
- 6. Что такое стандарт?
- 7. Что такое технический регламент?
- 8. Какие свойства пищевых продуктов подлежат производственному контролю?
- 9. Какие параметры технологических процессов контролируются в мясной промышленности?
- 10. Какие параметры технологического процесса контролируются в молочном производстве?
- 11. Какие параметры технологического процесса контролируются при хранении и переработке растительного сырья.

#### 3.2 Устные доклады (доклад-презентация)

Создание докладов-презентаций — это вид оценочного средства работы обучающегося по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint. Этот вид работы требует координации навыков обучающегося по сбору, систематизации, переработке информации, оформления ее в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы, в электронном виде. То есть, создание материалов-презентаций расширяет методы и средства обработки и представления учебной информации, формирует у обучающихся навыки работы на компьютере. Материалы-презентации готовятся обучающихся в виде слайдов с

использованием программы Microsoft PowerPoint. В качестве материаловпрезентаций могут быть представлены материалы тематических докладов, сообщений и др.

Рекомендуемая тематика докладов - презентаций по дисциплине приведена в таблице 2.

Таблица 2

Темы докладов (доклад – презентация), рекомендуемые при изучении дисциплины «Технохимический контроль пищевых продуктов»

№ п/п	Темы докладов
1	Международный и отечественный опыт стандартизации и контроля качества
	продукции пищевой промышленности и общественного питания
1	Совершенствование методов анализа (контроля) качества продукции
	общественного питания
2	Современные принципы оценки деятельности работников в зависимости от их
	вклада в итоговый результат работы предприятия (использование коэффициента
	трудового участия и другие методы).
3	Основные требования к гигиене пищевых продуктов, представленные в директиве
	Европейского сообщества 93/43
4	Стандартные и экспрессные методы оценки качества продукции. Их
	преимущества и недостатки
5	Международный и отечественный опыт стандартизации и контроля качества
	продукции пищевой промышленности и общественного питания
6	Совершенствование методов анализа (контроля) качества продукции
	общественного питания
7	Современные принципы оценки деятельности работников в зависимости от их
	вклада в итоговый результат работы предприятия (использование коэффициента
	трудового участия и другие методы).
8	Основные требования к гигиене пищевых продуктов, представленные в директиве
	Европейского сообщества 93/43

#### 3.3 Ситуационные задачи (приведены примеры)

Перечень ситуационных задач на молочном перерабатывающем производстве.

- 1. Вы подготовили сырье для производства кисломолочного диетического продукта. Ваши действия, если:
  - закваска не соответствует требованиям НТД для использования;
- -закваска не готова, т.е. до окончания процесса ее приготовления необходимо 2-3 часа;
  - закваска хранилась при температуре 6 °C 18 часов.
- 2. Нет условий для обеспечения полного режима созревания сметаны, выработанной по обычной технологии. Ваши действия?
- 3. Закваска для кефира имеет невыраженный вкус, характерный для кефирной закваски. Причины и ваши действия?
- 4. Сквашивание кефира проводят при температуре 24-25 °C. Выявлен порок резко выраженный острый вкус. Ваши действия и причина порока?
- 5. Вырабатываются следующие продукты: простокваша, кефир, ацидофилин, сметана. Какие продукты необходимо направить на созревание при 4 и 16 С. Установите продолжительность этого процесса.

#### 3.4 Тестирование

#### Тестовые задания

По дисциплине «Технохимический контроль пищевых продуктов» предусмотрено проведение письменного тестирования.

#### Письменное тестирование.

Письменное тестирование рассматривается как рубежный контроль успеваемости и проводится после изучения определенного раздела дисциплины.

Критерием оценки могут служить глубина усвоения обучающимся учебного материала, умение применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач, объём полученных знаний. Полученный результат тестирования учитывается при проведении промежуточной аттестации.

#### Вариант тестового задания:

#### Задание 1

#### Экспертиза - это особый вид....

- а)\_научного исследования, проводимого в определенной области знаний специалистом в данной области, экспертом;
- б) научного и экспериментального исследования, проводимого в определенной области знаний специалистом в данной области, - технологом;
- в) экспериментального исследования, проводимого в определенной области знаний специалистом в данной области, технологом.

#### Задание 2

#### Систематизировать экспертизы принято по ...

- а) отраслям науки или областям деятельности (области научно практических знаний);
- б) деятельности (области научно практических знаний);
- в) отраслям науки.

#### Задание 3

#### Идентификация - это ...

- а): установление тождества между двумя объектами;
- б) установление тождества между объектом и деятельностью;
- в) установление тождества между двумя субъектами.

#### Задание 4

#### Качество продукции – это...

- а) совокупность качества продуктов, обуславливающих их пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.
- б) совокупность свойств продуктов, обуславливающих их пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.

в) совокупность требований продуктов, обуславливающих их пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.

#### Задание 5

#### Показатели качества – это...

- а) количественная характеристика свойств продукции, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и потребления или эксплуатации;
- б) качественная или количественная характеристика свойств продукции, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и потребления или эксплуатации;
- в) качественная характеристика свойств продукции, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и потребления или эксплуатации.

#### Задание 6

#### Надежность – это...

- а) качество изделия (объекта) сохранять во времени в установленных пределах значения всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции в заданных режимах.
- б) свойство изделия (объекта) сохранять во времени в установленных пределах значения некоторых параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции в заданных режимах и условиях применения, технического обслуживания, ремонтов, хранения, транспортирования.
- в) свойство изделия (объекта) сохранять во времени в установленных пределах значения всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции в заданных режимах и условиях применения, технического обслуживания, ремонтов, хранения, транспортирования.

#### Задание 8

## Долговечность — свойство... изделия сохранять работоспособное состояние до наступления предельного состояния при установленной системе технического обслуживания и ремонта.

- а) изделия сохранять работоспособное состояние до наступления предельного состояния при установленной системе технического обслуживания и ремонта.
- б) услуги сохранять работоспособное состояние до наступления предельного состояния при установленной системе технического обслуживания и ремонта.
- в) деятельности сохранять работоспособное состояние до наступления предельного состояния при установленной системе технического обслуживания и ремонта.

#### Задание 9

#### Признаки качества...

- а) доброкачественность, энергетическая ценность и физиологическая ценность;
- б) доброкачественность;
- в) доброкачественность или физиологическая ценность.

#### 3.5 Лабораторные работы

Лабораторные работы составляют важную и обязательную часть практического обучения обучающихся способствует формированию требуемых результатов обучения - профессиональных и общих компетенций, основанных на практическом опыте, умениях, знаниях. Выбор темы лабораторной работы преследует цель экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений в соответствии с темой лекционных занятий.

Перечень тем лабораторных работ предусмотрен рабочей программой дисциплины «Техно-химический контроль пищевых продуктов».

#### 3.6 Рубежный контроль

#### Вопросы рубежного контроля №1

- 1. Понятие технохимического контроля. Основные цели и задачи технохимического контроля.
- 2. Приборы и методы анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пищевой промышленности
  - 3. Качество продукции, его определение.
- 4. Цели и задачи контроля. Входной, операционный и приемочный контроль.
  - 5. Приготовление растворов и работа с ними. Основные определения.
- 6. Сборка лабораторных установок, взвешивание, фильтрование нагрев и охлаждение, экстрагирование, измерение температуры.
- 7. Техника выполнения отбора проб и подготовка проб для технохимического контроля.
- 8. Описать методы отбора проб: визуальный титриметрический метод, метод потенциометрического титрования. Определение плотности, определение фракционного состава, определение кислотности.
- 9. Производственно-технологический контроль. Задачи производственно-технологической лаборатории, основные функции и структура производственно-технологической лаборатории.
- 10. Рассказать о нормативной и технической документации в пищевой промышленности. Обязательный комплект документов для выработки продукции.
  - 11. Описать схемы технохимического контроля на предприятии.
- 12. Описать порядок разработки рабочей программы производственного контроля.
  - 13. Что относится к контрольным критическим точкам?
- 14. Какая существует ответственность за отсутствие производственного контроля?
- 15. Технологические инструкции и рецептуры. Виды рецептур. Расчёт рецептур.

Вопросы для самостоятельного изучение

- 16. Описать методы определения неучтённых потерь.
- 17. Пояснить, что относится к документам первичного учёта производства, как ведется документации первичного учёта производства.
- 18. Учет сырья, готовой продукции, брака и отходов производства. Порядок учета расхода сырья.

#### Вопросы рубежного контроля №2

- 1. Какие факторы определяют качество мяса.
- 2. Какие показатели характеризуют свежесть мяса?
- 3. Дайте определение функционально-технологическим свойствам животного сырья. Назовите основные методы экспериментального определения.
- 4. Перечислите и охарактеризуйте формы связи влаги в сырье и продуктах убоя сельскохозяйственных животных и птицы.
- 5. Назовите арбитражный и экспрессные методы определения массовой доли влаги в пищевых системах?
- 6. Дайте определение основным физическим характеристикам сырья убойных животных и мясным продуктам на их основе.
  - 7. Основные виды порчи жиров.
- 8. Органолептические исследования животных жиров на доброкачественность.
  - 9. Какие продукты распада образуются при порче жиров?
  - 10. Какими методами определяют продукты окисления жиров?
- 11. По каким показателям можно определить видовую принадлежность жиров?
- 12. Показатели, характеризующие качество и сортность пищевых жиров животного происхождения.

#### Вопросы рубежного контроля №3

- 1. Задачи заводской лаборатории.
- 2. Организация заводской лаборатории.
- 3. Контроль качества заготовляемого молока.
- 4. Технохимический контроль производства пастеризованного молока.
- 5. Микробиологический контроль производства пастеризованного молока и сливок.
  - 6. Технохимический контроль производства пастеризованных сливок.
  - 7. Технохимический контроль производства закваски.
- 8. Микробиологический контроль производства закваски для кисломолочных продуктов.
- 9. Микробиологический контроль производства закваски для сыра и масла.
- 10. Технохимический контроль производства жидких кисломолочных продуктов резервуарным способом
- 11. Микробиологический контроль производства жидких кисломолочных продуктов резервуарным способом.
  - 12. Технохимический контроль производства сметаны
  - 13. Микробиологический контроль производства сметаны

#### Вопросы рубежного контроля №4

- 1. Особенности зерна как объекта переработки.
- 2.Перечислите основные операции при подготовке зерна к помолу и поясните их назначение.
- 3. Каковы требования к качеству зерна, поступающего в подготовительное и размольное отделение мельницы?
- 4. Перечислите основные операции размола зерна в муку.
- 5. Поясните классификацию продуктов измельчения зерна
- 6. Расскажите об основном ассортименте и качестве вырабатываемых продуктов.
- 7. Какие виды помолов пшеницы и ржи Вы знаете?
- 8. Каковы особенности строения зерна различных крупяных культур?
- 9. Укажите основной ассортимент вырабатываемой крупяной продукции.
- 10.С какой целью применяют гидротермическую обработку.
- 11. Каковы основные способы ГТО?
- 12.Для каких крупяных

культур ГТО не применяют и почему?

- 13.С какой целью применяют операцию калибрования
- 14. Какие существуют способы шелушения зерна и от чего зависит выбор способа?
- 15. Как оценивают эффективность шелушения
- 16. Какие требования предъявляют к качеству зерна ячменя,

используемого в пивоварении.

- 17. Назовите дополнительное сырье, используемое в пивоварении. Его влияние на качество пива.
- 18. Как проводят ращение солода.
- 19. Какие требования предъявляют к светлому и темному солоду?

#### 3.7 Промежуточная аттестация

Вид промежуточной аттестации установлен в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции — зачет — 5 семестр, экзамен — 6 семестр.

#### Вопросы, выносимые на зачет

- 1. Понятие технохимического контроля. Основные цели и задачи технохимического контроля.
- 2. Приборы и методы анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пищевой промышленности
  - 3. Качество продукции, его определение.
- 4. Цели и задачи контроля. Входной, операционный и приемочный контроль.
  - 5. Приготовление растворов и работа с ними. Основные определения.
- 6. Сборка лабораторных установок, взвешивание, фильтрование нагрев и охлаждение, экстрагирование, измерение температуры.
- 7. Техника выполнения отбора проб и подготовка проб для технохимического контроля.
- 8. Описать методы отбора проб: визуальный титриметрический метод, метод потенциометрического титрования. Определение плотности, определение фракционного состава, определение кислотности.
- 9. Производственно-технологический контроль. Задачи производственно-технологической лаборатории, основные функции и структура производственно-технологической лаборатории.
- 10. Рассказать о нормативной и технической документации в пищевой промышленности. Обязательный комплект документов для выработки продукции.
  - 11. Описать схемы технохимического контроля на предприятии.
- 12. Описать порядок разработки рабочей программы производственного контроля.
  - 13. Что относится к контрольным критическим точкам?
- 14. Какая существует ответственность за отсутствие производственного контроля?
- 15. Технологические инструкции и рецептуры. Виды рецептур. Расчёт рецептур.
  - 16. Описать методы определения неучтённых потерь.
- 17. Пояснить, что относится к документам первичного учёта производства, как ведется документации первичного учёта производства.
- 18. Учет сырья, готовой продукции, брака и отходов производства. Порядок учета расхода сырья.
  - 19. Какие факторы определяют качество мяса.
  - 20. Какие показатели характеризуют свежесть мяса?
- 21. Дайте определение функционально-технологическим свойствам животного сырья. Назовите основные методы экспериментального определения.
- 22. Перечислите и охарактеризуйте формы связи влаги в сырье и продуктах убоя сельскохозяйственных животных и птицы.
- 23. Назовите арбитражный и экспрессные методы определения массовой доли влаги в пищевых системах?

- 24. Дайте определение основным физическим характеристикам сырья убойных животных и мясным продуктам на их основе.
  - 25. Основные виды порчи жиров.
- 26. Органолептические исследования животных жиров на доброкачественность.
  - 27. Какие продукты распада образуются при порче жиров?
  - 28. Какими методами определяют продукты окисления жиров?
- 29. По каким показателям можно определить видовую принадлежность жиров?
- 30. Показатели, характеризующие качество и сортность пищевых жиров животного происхождения.

#### Вопросы выносимые на экзамен

- 1. Задачи заводской лаборатории.
- 2. Организация заводской лаборатории.
- 3. Контроль качества заготовляемого молока.
- 4. Технохимический контроль производства пастеризованного молока.
- 5. Микробиологический контроль производства пастеризованного молока и сливок.
  - 6. Технохимический контроль производства пастеризованных сливок.
  - 7. Технохимический контроль производства закваски.
- 8. Микробиологический контроль производства закваски для кисломолочных продуктов.
- 9. Микробиологический контроль производства закваски для сыра и масла.
- 10. Технохимический контроль производства жидких кисломолочных продуктов резервуарным способом
- 11. Микробиологический контроль производства жидких кисломолочных продуктов резервуарным способом.
- 12.Технохимический контроль производства сметаны 13.Микробиологический контроль производства сметаны
  - 14. Особенности зерна как объекта переработки.
- 15. Перечислите основные операции при подготовке зерна к помолу и поясните их назначение.
  - 16. Каковы требования к качеству зерна, поступающего в подготовительное и размольное отделение мельницы?
  - 17. Перечислите основные операции размола зерна в муку.
  - 18. Поясните классификацию продуктов измельчения зерна
- 19. Расскажите об основном ассортименте и качестве вырабатываемых продуктов.
  - 20. Какие виды помолов пшеницы и ржи Вы знаете?
  - 21. Каковы особенности строения зерна различных крупяных культур?

- 22.Укажите основной ассортимент вырабатываемой крупяной продукции.
  - 23.С какой целью применяют гидротермическую обработку.
  - 24. Каковы основные способы ГТО?
  - 25. Для каких крупяных культур ГТО не применяют и почему?
  - 26.С какой целью применяют операцию калибрования
  - 27. Какие существуют способы шелушения зерна и от чего зависит выбор способа?
  - 28. Как оценивают эффективность шелушения
- 29. Какие требования предъявляют к качеству зерна ячменя, используемого в пивоварении.
  - 30. Назовите дополнительное сырье, используемое в пивоварении. Его влияние на качество пива.
  - 31. Как проводят ращение солода.
  - 32. Какие требования предъявляют к светлому и темному солоду.

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Техно-химический контроль пищевых продуктов»

Экзаменационный билет по дисциплине «Техно-химический контроль пищевых продуктов»

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Кафедра: Технологии продуктов питания

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

по дисциплине «Техно-химический контроль пищевых продуктов»

- 1. Технохимический контроль производства пастеризованного молока
- 2. Производственно-технологический контроль. Задачи производственно-технологической лаборатории, основные функции и структура производственно-технологической лаборатории
- 3. Вырабатываются следующие продукты: простокваша, кефир, ацидофилин, сметана. Какие продукты необходимо направить на созревание при 4 и 16 С. Установите продолжительность этого процесса.

 $<\!\!<\underline{\hspace{0.5cm}}>\!\!\!>\underline{\hspace{0.5cm}}201\underline{\hspace{0.5cm}}\Gamma.$ 

## 4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### 4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технохимический контроль пищевых продуктов» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

Максимальное количество баллов, которое может получить обучающийся, соответствует количеству часов, отводимых на контактную работу в 5 семестре равно – 54 баллов, в 6 семестре – 64 балла.

Устанавливается следующая градация перевода оценки из многобалльной в четырехбалльную.

## Критерий рейтинговых оценок по дисциплине «Техно-химический контроль пищевых продуктов»

5 семестр

in the state of th			
Оценка	Рейтинговая оценка успеваемости		
отлично	54-48 баллов		
хорошо	47- 40 баллов		
удовлетворительно	38-32 баллов		
неудовлетворительно	менее 32 баллов		

#### 6 семестр

Экзаменационная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
отлично	64-58 баллов
хорошо	57- 50 баллов
удовлетворительно	49-35баллов
неудовлетворительно	менее 35 баллов

#### Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля в 5

#### семестре

- **входной контроль**, проводится на первом занятии для проверки исходного уровня обучающегося и оценки соответствия его уровня требованиям, предъявляемым при изучении дисциплины.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам входного контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 6 баллам.

- **текущий контроль**, проводится для систематической проверки уровня сформированности компетенций обучающегося во время аудиторных занятий, в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля) в течение семестра.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам текущего контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 4 баллам.

- **рубежный контроль**, проводится по окончании изучения дидактической единицы или раздела дисциплины в заранее установленное время для определения уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам рубежного контроля, составляет 40 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 27 баллам.

контроль самостоятельной работы (творческий рейтинг), проводится систематической проверки внеаудиторной ДЛЯ работы самостоятельной рабочей обучающегося соответствии программой дисциплины (модуля).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам контроля самостоятельной работы, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 5 баллам.

- **выходной контроль (зачет)**, проводится для установления уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам выходного контроля, составляет 30 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 16 баллам.

Обучающийся допускается к выходному контролю (экзамену / зачету), если в процессе обучения по дисциплине (модулю) им набрано не менее 40 % от общего количества баллов дисциплины (модуля), при условии прохождения всех видов контроля, предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля), за исключением выходного.

Обучающийся, не набравший установленный минимум баллов по результатам входного и рубежного контролей, а также контроля

самостоятельной работы, может, по согласованию с преподавателем, ликвидировать задолженности в установленные преподавателем сроки во внеаудиторное время до прохождения выходного контроля.

Обучающийся, набравший сумму баллов по входному, рубежным контролям, контролю самостоятельной работы, составляющую более 60 % от общего количества баллов дисциплины, может быть, по обоюдному решению преподавателя и обучающегося, аттестован автоматически — без прохождения выходного контроля по дисциплине (модулю), но не выше оценки «хорошо».

Если обучающийся претендует на более высокие баллы по дисциплине, он обязан пройти выходной контроль.

#### Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля в 6 семестре

- **входной контроль**, проводится на первом занятии для проверки исходного уровня обучающегося и оценки соответствия его уровня требованиям, предъявляемым при изучении дисциплины.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам входного контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 6 баллам.

- **текущий контроль**, проводится для систематической проверки уровня сформированности компетенций обучающегося во время аудиторных занятий, в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля) в течение семестра.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам текущего контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 4 баллам.

- **рубежный контроль**, проводится по окончании изучения дидактической единицы или раздела дисциплины в заранее установленное время для определения уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам рубежного контроля, составляет 40 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 38 баллам.

- контроль самостоятельной работы (творческий рейтинг), проводится для систематической проверки внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам контроля самостоятельной работы, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно – 6 баллам.

выходной контроль (зачет), проводится для установления

уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам выходного контроля, составляет 30 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в семестре и равно — 19 баллам.

Обучающийся допускается к выходному контролю (экзамену / зачету), если в процессе обучения по дисциплине (модулю) им набрано не менее 40 % от общего количества баллов дисциплины (модуля), при условии прохождения всех видов контроля, предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля), за исключением выходного.

Обучающийся, не набравший установленный минимум баллов по результатам входного и рубежного контролей, а также контроля самостоятельной работы, может, по согласованию с преподавателем, ликвидировать задолженности в установленные преподавателем сроки во внеаудиторное время до прохождения выходного контроля.

Обучающийся, набравший сумму баллов по входному, рубежным контролям, контролю самостоятельной работы, составляющую более 60 % от общего количества баллов дисциплины, может быть, по обоюдному решению преподавателя и обучающегося, аттестован автоматически — без прохождения выходного контроля по дисциплине (модулю), но не выше оценки «хорошо».

Если обучающийся претендует на более высокие баллы по дисциплине, он обязан пройти выходной контроль.

## 4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

обучающийся демонстрирует Если знания, умения И владение уровня сформированности навыками ниже 60 % OT компетенции, компетенция считается не сформированной.

#### 4.2.1 Критерии оценки устного ответа

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: цели и задачи технохимического контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их переработки; об организации и структуре отдела технического контроля; о современных методах анализа пищевых продуктов; основные понятия и термины в области контроля сырья, готовых продуктов, технологического процесса; показатели качества и безопасности пищевых продуктов

умения: осуществлять контроль качества сырья и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу микробиологического проведению технохимического И продукции животного и растительного происхождения и продуктов их переработки; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные приборного виды обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно - технической документации для определения уровня качества контролируемых параметров при технохимическом контроле.

владение навыками: проведение методов исследования по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции переработки сельскохозяйственного сырья и готовой продукции, условия, непосредственно влияющих на их возникновение.

Критерии оценки

	of way average way are a second and a second a second and
отлично	обучающийся демонстрирует:
	- знания современных способов и методов контроля и анализа качества продукции на всех этапах производственного процесса,
	не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;
	- методов проведение исследований по выявлению возможных
	рисков в области качества и безопасности продукции
	переработки сельскохозяйственного сырья и готовой продукции,
	условия, непосредственно влияющих на их возникновение;
	правила оформления документации по обеспечению качества и
	безопасности готовой продукции;
	- организации и структуре отдела технического контроля; о
	современных методах анализа пищевых продуктов; основные
	понятия и термины в области контроля сырья, готовых
	продуктов, технологического процесса производства пищевых
	продуктов.
хорошо	обучающийся демонстрирует:
	- знание материала, не допускает существенных неточностей;
	- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение
	использовать знания проведения исследований по выявлению
	возможных рисков в области качества и безопасности продукции
	переработки сельскохозяйственного сырья и готовой продукции,
	условия, непосредственно влияющих на их возникновение;
	правила оформления документации по обеспечению качества и
	безопасности готовой продукции, используя современные
	методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или
	сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками
	организации отдела технического контроля
	организации отдела технического контроля
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:
удогин гориги	- знания только основного материала, но не знает деталей,
	допускает неточности, допускает неточности в формулировках,
	нарушает логическую последовательность в изложении
	программного материала;
	- в целом успешное, но не системное умение использования
	знания проведения исследований по выявлению возможных
	рисков в области качества и безопасности продукции
	переработки сельскохозяйственного сырья и готовой продукции,
	условия, непосредственно влияющих на их возникновения;
	- в целом успешное, но не системное владение действующей
	нормативно-технической документацией для определения
	уровня качества и контролируемых параметров при
	осуществлении технологического процесса переработки
HOWHOD HORD ONWEST WA	различных видов сельскохозяйственного сырья обучающийся:
неудовлетворительно	обучающийся не знает значительной части программного
	материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику
	применения материала, допускает существенные ошибки;
	- не умеет использовать знания правил делового этикета в своей
	профессии; организовывать и методами органолептического
	анализа сырья и продукции общественного питания; физико-
	химическими методами, применяемыми при контроле пищевого
	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, допускает
	Length, horry quopinator il totoron hpodykani, donyckaci

работы лаборатории технохимического контроля, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных	существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками навыками организации
существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных	*
	существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет
программой лисциплины не выполнено	самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

#### 4.2.2 Критерии оценки доклада (доклад-презентация)

При подготовке доклада- презентации обучающийся демонстрирует:

**знания:** организации технохимического контроля продукции животного и растительного происхождения и продуктов их переработки; об организации и структуре отдела технического контроля; о современных методах анализа пищевых продуктов; основные понятия и термины в области контроля сырья, готовых продуктов, технологического процесса; показатели качества и безопасности пищевых продуктов.

умения: осуществлять контроль качества сырья и других пищевых ингредиентов, готовой продукции; организовывать на предприятиях работу проведению технохимического И микробиологического продукции животного и растительного происхождения и продуктов их переработки; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно - технической документации для определения уровня качества контролируемых параметров при переработки технохимическом контроле различных видов сельскохозяйственного сырья.

**владение навыками:** проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оформления документации по обеспечению качества и безопасности выпускаемой продукции.

#### Критерии оценки доклада - презентации

отлично	обучающийся демонстрирует:
	выполнение всех требований к разработке доклада-
	презентации: обозначена проблема и обоснована её
	актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения
	на рассматриваемую проблему и логично изложена
	собственная позиция, сформулированы выводы, тема
	раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования
	к сопроводительному материалу (слайдам), даны
	конструктивные ответы на вопросы.

хорошо	обучающийся демонстрирует:
хорошо	1 17
	соблюдение основных требований к докладу и его защите
	выполнены, но при этом допущены недочёты: неточности в
	изложении материала; отсутствует логическая
	последовательность; имеются упущения в оформлении; на
	дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:
	- существенные отступления от требований к докладу-
	презентации. В частности: тема освещена лишь частично;
	допущены ошибки в содержании доклада или при ответе на
	дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует
	вывод.
неудовлетворительно	обучающийся:
	- не раскрыл тему доклада - презентации, обнаруживается
	существенное непонимание проблемы.

#### 4.2.3 Критерии оценки тестирования

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует: знания: структуры организации технического контроля; современных

**знания:** структуры организации технического контроля; современных методов анализа пищевых продуктов; основных понятий и терминов в области контроля сырья, готовых продуктов, технологического процесса производства пищевых продуктов.

#### Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует успешные знания на 86 – 100 % правильно выполненных заданий
хорошо	обучающийся демонстрирует хорошие знания на 74 – 85 % правильно выполненных заданий
удовлетворительно	- обучающийся демонстрирует удовлетворительные знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности: на 60 – 73 % правильно выполненных заданий
неудовлетворительно	- обучающийся не знает темы: выполняет менее 60 % предложенных заданий

#### 4.2.4 Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

**знания:** организацию входного контроля качества пищевого сырья; методы проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правила

оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии.

умения: осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии.

владение навыками: методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

#### Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует:
	Выполненную работу в полном объеме с соблюдением необходимой
	последовательности проведения измерений.
	Самостоятельный и рациональный выбор и подготовку для
	проведения измерений необходимую посуду, оборудование, все
	работы провел в соответствии с методикой проведения
	исследования, получил результаты измерений наибольшей
	точности. С учетом полученных результатов сделал выводы.
	Соблюдение требований безопасности труда
хорошо	обучающийся демонстрирует:
•	незначительные неточности при проведении измерения, что не
	обеспечило достаточной точности полученных результатов.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует:
	не полностью выполненную работу, но объем выполненной части
	таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует:
	- не полностью выполнил работу, и объем выполненной работы не
	позволяет сделать правильных выводов.
	- не правильное проведение измерений, вычислений.

#### 4.2.5 Критерии оценки ситуационных задач

При выполнении ситуационных задач обучающийся демонстрирует: **знания:** качества пищевого сырья; методов проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правил оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии.

умения: осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции

питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;

владение навыками: методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

#### Критерии оценки выполнения ситуационных задач

отлично	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом
хорошо	обучающийся демонстрирует: - задача решена правильно, но при логическом рассуждении, допущены незначительные неточности.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом
неудовлетворительно	обучающимся не предложено решение ситуационной задачи.