

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Научные основы производства продуктов функционального и**  
**специализированного назначения»**

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

| <b>Код контролируемой компетенции</b>   | <b>Способ оценивания</b> | <b>Оценочное средство</b>                       |
|---|--------------------------|---|
| ПК-2: Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания | Экзамен                  | Комплект контролирующих материалов для экзамена |

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения» используется 100-балльная шкала.

| <b>Критерий</b>   | <b>Оценка по 100-балльной шкале</b> | <b>Оценка по традиционной шкале</b> |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы. | 75-100                              | <i>Отлично</i>                      |
| Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.  | 50-74                               | <i>Хорошо</i>                       |
| Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.                              | 25-49                               | <i>Удовлетворительно</i>            |
| Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами   | <25                                 | <i>Неудовлетворительно</i>          |

|  |  |  |
|--|--|--|
| достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно. |  |  |
|--|--|--|

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

*1.ФОМ к ПК-2.2 НОППФСН*

| <b>Компетенция</b>   | <b>Индикатор достижения компетенции</b>  |
|--|--|
| ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания | ПК-2.2 Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2 по результатам изучения дисциплины «Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения»

|  |  |
|--|--|
| ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания | ПК-2.2 Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
|--|--|

ФОМ 1

Новые технологические решения в производстве продуктов специализированного назначения.

ФОМ 2

Новые технологические подходы к развитию функционального питания.

ФОМ 3

Теоретические предпосылки создания функциональных и специализированных продуктов питания.

ФОМ 4

Нормативные документы, обеспечивающие производство специализированных и функциональных продуктов питания.

ФОМ 5

Технологические решения для ликвидации основных нарушений в питании населения РФ.

ФОМ 6

Технологические решения для ликвидации дефицита нутриентов.

ФОМ 7

Формирование функциональных свойств специализированных и функциональных продуктов питания.

ФОМ 8

Формирование потребительских свойств специализированных и функциональных продуктов питания.

ФОМ 9

Технологические разработки специализированных и функциональных продуктов для целевых групп.

ФОМ 10

Молочная сыворотка как компонент специализированных и функциональных продуктов. Функциональные свойства молочной сыворотки.

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