

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов
питания»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-3: способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

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

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-	Оценка по
----------	----------------	-----------

	балльной шкале	традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями	0-24	<i>Не зачтено</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Необходимость применения БАД и проблемы связанные с применением БАД. Социальные и экономические проблемы.	ПК-18
2	Основные заменители сахара, как искусственного, так и растительного происхождения.	ПК-4
3	Основные пищевые добавки, определяющие внешний вид, цвет продуктов. Характеристика основных натуральных и искусственных красителей.	ПК-8
4	Характеристика технологических добавок: растворители, полирующие вещества, отбеливатели и другие пищевые добавки и композиции.	ПК-4
5	Проблема применения пищевых и биологических добавок, как чужеродных веществ пищи и регулирование их применения.	ПК-3
6	Гигиеническое регламентирование чужеродных химических веществ и пищевых технологических добавок и улучшителей в пищевых продуктах.	ПК-1
7	Краткая характеристика основных групп технологических пищевых добавок и улучшителей продуктов питания из растительного сырья.	ПК-1
8	Возникновение, современное состояние и перспективы развития науки о пищевых добавках. Понятие о пищевых и биологических добавках. Значение технологических добавок и улучшителей для производства продуктов питания.	ПК-3
9	Антибиотики и гормональные вещества и их применение в пищевой промышленности.	ПК-8
10	Характеристика основных ферментных препаратов, применяемых в пищевой промышленности.	ПК-18

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