

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевые добавки и технологические улучшители»

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-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 «Пищевые добавки и технологические улучшители» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевые добавки и технологические улучшители» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном)	25-100	<i>Зачтено</i>

систематизировать материал и делать выводы		
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	Перечислите виды современных пищевых добавок для производства конкурентноспособных продуктов питания из растительного сырья.	ПК-18
2	Каким образом гелеобразователи оказывают влияние на реологические свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса производства продукта питания из растительного сырья? (один продукт на выбор студента)	ПК-1
3	Порекомендуйте технологический улучшитель для производства макаронных изделий, если мука имеет высокую зольность, низкую белизну, склонность к потемнению, низкое содержание клейковины.	ПК-4
4	Требованием какой нормативной документации должны соответствовать улучшители окислительного и восстановительного действия?	ПК-8

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