

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология функциональных продуктов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
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-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	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 «Биотехнология функциональных продуктов» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология функциональных продуктов» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует	25-100	<i>Зачтено</i>

сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) 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	Каковы перспективы применения плодовых и овощных соков и экстрактов пряно-ароматического и лекарственного сырья в создании функциональных безалкогольных напитков? Составьте рецептуру функционального напитка с использованием данных ингредиентов.	ПК-4
2	Какова роль балластных веществ в придании функциональности безалкогольным напиткам?	ПК-4
3	Что представляет собой пищевой гидратопектин (пектиновый экстракт)?	ПК-5
4	С помощью каких реакций можно отличить ретинола ацетат от других жирорастворимых витаминов (D, K, E)?	ПК-5
5	Каким методом проводят количественное определение дубильных веществ и танинов в лекарственном растительном сырье? Сущность метода	ПК-8
6	С помощью гидроксида натрия идентифицируйте никотиновую кислоту и никотинамид в растительном сырье, в чем их отличия друг от друга?	ПК-5
7	Как создают сбалансированные по составу напитки функционального назначения?	ПК-18
8	Дайте определение термину "функциональный пищевой продукт" согласно действующему законодательству. Каким должно быть количество физиологически функционального ингредиента, входящего в состав функционального пищевого продукта?	ПК-18
9	Оцените современные достижения науки в технологии производства функциональных напитков из растительного сырья и предложите принципиальную схему получения функциональных	ПК-18

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	напитков с пектином. В чем заключаются особенности технологии и назначение пектиносодержащих напитков?	
10	Проведите органолептическую оценку предложенных образцов безалкогольных напитков функционального назначения из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. Сделайте заключение о их соответствии требованиям НД по данным показателям.	ПК-8
11	Какие методы определения витаминов А, Е, D3 в функциональных продуктах приняты действующими нормативными документами, определяющими требования к качеству продуктов питания из растительного сырья?	ПК-8

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