

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

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 продуктов специализированного назначения» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология продуктов специализированного назначения» 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 экстрактов пряно-ароматического и лекарственного сырья в создании специализированных безалкогольных напитков?	ПК-4
2	Какова роль пищевых волокон в технологии специализированных продуктов?	ПК-4
3	Что представляет собой пищевой гидратопектин?	ПК-5
4	В каких формах существуют пектиновые вещества?	ПК-5
5	Каким методом проводят количественное определение дубильных веществ и танинов в лекарственном растительном сырье?	ПК-8
6	Как с помощью гидроксида натрия идентифицировать никотиновую кислоту и никотинамид и отличить их друг от друга?	ПК-8
7	Приведите возможные способы корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве продуктов питания диетического назначения	ПК-18
8	Опишите современные подходы к созданию специализированных пищевых продуктов	ПК-18
9	Напишите химические формулы трех водорастворимых витаминов, которые встречаются в растительном сырье, какие химические реакции происходят с ними при тепловой обработке пищевых продуктов?	ПК-5
10	Оцените современные достижения науки в технологии производства продуктов специализированного назначения из растительного сырья и предложите принципиальную схему получения специализированных напитков на основе плодоовощного сырья. В чем заключаются особенности технологии и назначение данных напитков?	ПК-18

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
11	Проведите органолептическую оценку предложенных образцов напитков специализированного 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
12	Какие биологически активные добавки могут быть использованы в рецептурах продуктов питания для спортсменов? Составьте рецептуру напитка специализированного назначения для спортсменов с использованием данных ингредиентов.	ПК-4

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