

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Химия вкуса, цвета и аромата растительного сырья и продуктов питания»

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|--------------------------|---|
| ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | 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 «Химия вкуса, цвета и аромата растительного сырья и продуктов питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Химия вкуса, цвета и аромата растительного сырья и продуктов питания» используется 100-балльная шкала.

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 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 достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно. | <25 | <i>Неудовлетворительно</i> |

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

1. Примеры ФОМ для оценивания умения студента описывать механизмы и процессы производства продуктов питания

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|--|---|
| ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК-2.1 Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-2.1 по результатам изучения дисциплины «Химия вкуса, цвета и аромата растительного сырья и продуктов питания»

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК-2.1 Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания |

1. Какие изменения претерпевают простые углеводы в процессе нагревания в присутствии белковых веществ и свободных аминокислот?

2. Объясните механизмы взаимодействия компонентов пищевого сырья, вызывающие:
а) усиление выраженности сладкого и соленого вкуса б) подавление интенсивности горького вкуса.

3. Какие процессы лежат в основе инверсии сахарозы? Как это отражается на технологических свойствах пищевых масс и пищевой ценности готовой продукции? Приведите примеры, основанные на использовании данных процессов в технологической практике.

4. Объясните механизмы взаимного влияния вкусообразующих веществ: синергизм, эффекты контраста и конвергенции, маскировка, антагонизм.

5. Охарактеризуйте механизмы восприятия человеком запахов и вкусов продуктов. Какие процессы и факторы могут изменить стандартное восприятие запахов и вкусов?

6. Природные пигменты: общая характеристика механизма окрашивания растительного сырья и роль в процессах производства продуктов питания.

7. Эфирные масла и терпены: общая характеристика механизма действия и роль в процессах производства продуктов питания.

8. Механизмы и факторы, определяющие вкус и аромат пищевого сырья и продуктов.

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