

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Разработка инновационной продукции специального назначения»

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|--------------------------|---|
| ПК-10: Способен обеспечить реализацию технологического процесса пищевых биотехнологических производств | Зачет | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-7: Способен проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности | Зачет | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-8: Способен разрабатывать и внедрять новые технологии и рецептуры продуктов питания | Зачет | Комплект контролирующих материалов для зачета |

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 «Разработка инновационной продукции специального назначения».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Разработка инновационной продукции специального назначения» используется 100-балльная шкала.

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки. | 25-100 | <i>Зачтено</i> |
| Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно. | 0-24 | <i>Не зачтено</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 осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области биотехнологий

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|--|--|
| ПК-7 Способен проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности | ПК-7.1 Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области биотехнологий |

Применяя знания об осуществлении сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации в области биотехнологий необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Применяя знания об осуществлении сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации в области биотехнологий назовите классификацию пищевых продуктов специального назначения? (ПК-7.1)
2. Какая политика в области питания проводится государством РФ? Ответьте, применяя знания об осуществлении сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации в области биотехнологий. (ПК-7.1)
3. Применяя знания об осуществлении сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации в области биотехнологий, укажите, как происходит государственная регистрация продукции специального назначения? (ПК-7.1)
4. Что такое БАДы? Проанализируйте, применяя знания об осуществлении сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации в области биотехнологий. (ПК-7.1)

2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|--|--|
| ПК-7 Способен проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности | ПК-7.2 Способен исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств |

Применяя знания способности исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Как исследуют диетические продукты специального назначения? Какие методы применяют? (ПК-7.2)
2. Какие методы исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств применяют для детского питания? (ПК-7.2)
3. Физико-химические и органолептические показатели идентификации продуктов специального назначения. Опишите методы, приведите примеры. (ПК-7.2)
4. Какие методы исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств применяют для питания спортсменов? (ПК-7.2)

3.Примеры ФОМ для оценивания умения студента выявлять соответствие новых видов продуктов питания требованиям проектной документации

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| ПК-8 Способен разрабатывать и внедрять новые технологии и рецептуры продуктов питания | ПК-8.1 Оценивает соответствие новых видов продуктов питания требованиям проектной |

Применяя знания оценивания соответствия новых видов продуктов питания требованиям проектной документации необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Опишите современные подходы к созданию пищевых продуктов специализированного назначения, применяя знания оценивания соответствия новых видов продуктов питания требованиям проектной документации. (ПК-8.1)
2. Применяя знания оценивания соответствия новых видов продуктов питания требованиям проектной документации, опишите процесс производства функциональных продуктов.(ПК-8.1)
3. Обоснуйте выбор технологической схемы производства различных видов пищевой продукции специализированного назначения , применяя знания оценивания соответствия новых видов продуктов питания требованиям проектной документации.(ПК-8.1)
4. Как обеспечивают реализацию технологического процесса пищевых биотехнологических производств в соответствии с требованиями проектной документации ?(ПК-8.1)

4.Примеры ФОМ для оценивания умения студента осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|--|
| ПК-8 Способен разрабатывать и внедрять новые технологии и рецептуры продуктов питания | ПК-8.2 Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания |

Применяя знания корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Каким образом осуществляется оптимизация режимов основных технологических операций на этапе изготовления продукции специализированного назначения путем корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений? (ПК-8.2)
2. Привести возможные способы корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при производстве продуктов питания диетического назначения. (ПК-8.2)
3. Как изучают методы комплексной оценки качества пищевой продукции и разработку шкалы потребительских свойств новой пищевой продукции, применяя корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений?(ПК-8.2)
4. Как происходит обогащение пищевых продуктов незаменимыми нутриентами? Приведите примеры, корректируя технологический процесс и рецептуру основных компонентов.(ПК-8.2)

5.Примеры ФОМ для оценивания умения студента анализировать влияние свойств сырья на ход технологического процесса

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| ПК-10 Способен обеспечить реализацию технологического процесса пищевых биотехнологических производств | ПК-10.1 Способен анализировать влияние свойств сырья на ход технологического процесса |

Применяя знания способности анализировать влияние свойств сырья на ход технологического процесса необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Исследование свойств сырья и готовой продукции пищевых продуктов специального назначения. Влияние свойств сырья на ход технологического процесса. (ПК-10.1)
2. Охарактеризуйте свойства сырья, применяемое в производстве продуктов питания для спортсменов и его влияние на ход технологического процесса. (ПК-10.1)
3. Какие показатели качества плодов, ягод и овощей определяют в процессе производства специализированных напитков? Как они влияют на ход технологического процесса? (ПК-10.1)
4. Приведите примеры свойств сырья для производства генетически модифицированных источников пищи и его влияние на ход технологического процесса. (ПК-10.1)

6.Примеры ФОМ для оценивания умения студента предлагать мероприятия по регулированию технологического процесса

| Компетенция | | | | Индикатор достижения компетенции | | | |
|--|----------|------------|------------|---|------------|-------------|----|
| ПК-10 | Способен | обеспечить | реализацию | ПК-10.2 | Предлагает | мероприятия | по |
| технологического процесса биотехнологических производств | | | | регулированию технологического процесса | | | |

Применяя способность предлагать мероприятия по регулированию технологического процесса необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Какие мероприятия по регулированию технологического процесса применяют при исследовании моделей рецептур и пищевых технологий при производстве продуктов специализированного назначения? (ПК-10.2)
2. Опишите технологию производства диетических продуктов питания, предлагая мероприятия по регулированию технологического процесса в зависимости от свойства сырья и содержанию рецептурных компонентов. (ПК-10.2)
3. Какие мероприятия по регулированию технологического процесса применяют при обогащении пищевых продуктов специализированного назначения витаминами? Приведите примеры и проанализируйте предложенный ассортимент продуктов в продаже. (ПК-10.2)
4. Какие мероприятия по регулированию технологического процесса применяют при производстве биологически активных добавок? (ПК-10.2)

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