ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания»

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-3: способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	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 «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-	Оценка по

	балльной шкале	традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы	25-100	*Зачтено*
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	*Не зачтено*

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Современные достижения науки в технологии производства БАД. Принципы повышения конкурентоспособности продуктов питания с использованием БАД	ПК-18
2	Использование заменителей сахара, как искусственного, так и растительного происхождения в технологии безалкогольных напитков.	ПК-4
3	Проведите органолептический анализ качества промышленных образцов безалкогольных напитков в соответствии с требованиями нормативной документации.	ПК-8
4	Применение комбинации пищевых добавок и многофункциональных смесей пищевых добавок в технологии хлебопекарной продукции.	ПК-4
5	Проведите физико-химический анализ качества лабораторных образцов безалкогольных напитков.	ПК-3
6	Определите степень сладости подсластителя-сахарного эквивалента	ПК-1
7	Определите внешний вид, цвет, вкус, запах, растворимость и плотность эфирного масла	ПК-1
8	Определите внешний вид, цвет, массовую долю сухих веществ и кислотность сахарного колера	ПК-3
9	Гигиеническое регламентирование технологических пищевых добавок при производстве пищевых продуктов.	ПК-8
10	Современные достижения науки в технологии производства натуральных и синтетических красителей, применяемых в пищевой	ПК-18

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	промышленности.	
11	Составить рецептуры напитков "Лимонад" и "Тархун" с использованием различных подсластителей	ПК-18

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