

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевые и биологические активные добавки»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-2: Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочной и мясной продукции	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 «Пищевые и биологические активные добавки».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевые и биологические активные добавки» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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. ФОМ к ПК-2.3 ПиБАД ПЖС очная*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочной и мясной продукции	ПК-2.3 Способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.3 по результатам изучения дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»

ПК-2 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочной и мясной продукции	ПК-2.3 Способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
---	---

**ФОМ 1**

Пищевые добавки как сырье для пищевых продуктов. Влияние пищевых добавок на технологические операции процесс производства готовой продукции животного происхождения

**ФОМ 2**

Классификация пищевых добавок, их влияние на качество готовой продукции из сырья животного происхождения

**ФОМ 3**

Гигиеническая регламентация пищевых добавок в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Процедура установления безопасности пищевых добавок.

**ФОМ 4**

Оценка качества сырья и полуфабрикатов при производстве продуктов питания для подбора и применения пищевых добавок. Оценка результата применения пищевой добавки.

**ФОМ 5**

Влияние качества сырья и полуфабрикатов на использование красителей для продуктов питания из сырья животного происхождения.

**ФОМ 6**

Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение натуральных красителей. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении натуральных красителей для продуктов питания из сырья животного происхождения.

**ФОМ 7**

Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение синтетических красителей. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении синтетических красителей для продуктов питания из сырья животного происхождения.

**ФОМ 8**

Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение стабилизаторов и гелеобразователей. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении стабилизаторов и гелеобразователей.

**ФОМ 9**

Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение эмульгаторов. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении эмульгаторов для продукции животного происхождения.

**ФОМ 10**

Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение биологически активных добавок. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении биологически активных добавок.

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