

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевые дисперсные системы»**

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-3: Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	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 дисперсные системы».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевые дисперсные системы» 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 студента устанавливать взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.1 Устанавливает взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции

**Примеры ФОМ 1**  
**для оценивая сформированности компетенции ПК-2.1**  
**по результатам изучения дисциплины «Пищевые дисперсные системы»**

ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.1 Устанавливает взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции
--	--

**ФОМ 1:**

Что представляют собой диспергационные методы получения дисперсных систем и как они влияют на качество продукта:

- при производстве муки
- при производстве растительного молока и сливок

**ФОМ 2:**

Какое влияние оказывают эмульгаторы на качества эмульсии для кондитерских изделий

**ФОМ 3:**

Поясните, как влияет дисперсность частиц на качество на стойкость и качество коллоидной системы (*на примере мучного теста*).

**ФОМ 4:**

Какие свойства дисперсной среды влияют на интенсивность рассеянного света? (на примере напитков)

**ФОМ 5:**

Охарактеризуйте процесс набухания высокомолекулярных соединений (пищевых волокон, белка, крахмала) и его влияния на качество коллоидной системы (теста).

**ФОМ 6:**

Какую роль играет вязкость сырья при транспортировании продуктов питания?

**ФОМ 7:**

Какие коагулянты используют при осветлении напитков?

*2.Примеры ФОМ для оценивания способности студента предлагать модели оптимизации процессов производства*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.3 Предлагает модели оптимизации процессов производства

**Примеры ФОМ 2**  
**для оценивая сформированности компетенции ПК-2.3**  
**по результатам изучения дисциплины «Пищевые дисперсные системы»**

ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.3 Предлагает модели оптимизации процессов производства
--	---

**ФОМ 1:**

Поясните причину возникновения избыточной поверхностной энергии коллоидной системы. Предложите способы её понижения.

**ФОМ 2:**

Назовите методы ускорения процесса седиментации твердых частиц (на примере пивного сусле, муки)

**ФОМ 3:**

Поясните, от каких параметров зависит интенсивность рассеянного света?

**ФОМ 4:**

Предложите технологические параметры для снижения вязкости коллоидной системы (на примере кондитерских полуфабрикатов).

**ФОМ 5:**

Назовите способы исследования процесса набухания высокомолекулярных соединений.

**ФОМ 6:**

Какие добавки необходимо использовать для усиления адсорбционных свойств пищевых продуктов?

**ФОМ 7:**

Какие вещества называются поверхностно-активными? Какова их роль при производстве продуктов питания?

*3.Примеры ФОМ для оценивания способности студента обосновывать выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов

**Примеры ФОМ 3**  
**для оценивая сформированности компетенции ПК-3.2**  
**по результатам изучения дисциплины «Пищевые дисперсные системы»**

ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов
--	---

**ФОМ 1:**

Назовите основные признаки коллоидных систем.

**ФОМ 2:**

Назовите основные методы и оборудование для измерения размеров дисперсных частиц?

**ФОМ 3:**

Поясните, от каких параметров зависит интенсивность рассеянного света?

**ФОМ 4:**

При каких технологических параметрах (температура, давление прессования, влажность) макаронное тесто проявляет текучесть?

**ФОМ 5:**

Поясните, как влияет интенсивность замеса на процесс набухания высокомолекулярных соединений.

**ФОМ 6:**

На примере кристаллизации сахарозы при производстве конфет поясните, в чем заключаются особенности адсорбции из растворов.

**ФОМ 7:**

Каковы особенности используемых коллоидных поверхностно-активных веществ при производстве вина с целью удаления избытка железа?

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