

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов**  
**питания с заданными свойствами и составом»**

*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
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	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 «Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» 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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

способен систематизировать материал и делать выводы.		
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	Неудовлетворительно

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

1. Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта. Предложить рецептуру и технология производства продукта питания для следующей категории потребителей. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукта питания для этой социальной группы населения. Описать механизм и процесс производства спроектированного продукта.

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
	ОПК-2.2 Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения
	ОПК-2.3 Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования рецептур и технологических процессов
	ОПК-4.3 Способен применять информационные технологии в области производства продуктов питания

**Билет № 1  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом»**

1. Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта. (ОПК-4.1)
2. Предложить рецептуру и технология производства продукта питания для следующей категории потребителей. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукта питания для этой социальной группы населения. Описать механизм и процесс производства спроектированного продукта (ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3):

мужчины, 18-29 лет, 1 группа физической активности

Составил \_\_\_\_\_ О.Н. Мусина

Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П. Щетинин

2.Формализация требований к составу и свойствам исходных ингредиентов и качеству готового продукта. Предложить рецептуру и технология производства продукта питания для следующей категории потребителей. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукта питания для этой социальной группы населения. Описать механизм и процесс производства спроектированного продукта.

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
	ОПК-2.2 Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения
	ОПК-2.3 Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования рецептур и технологических процессов
	ОПК-4.3 Способен применять информационные технологии в области производства продуктов питания

**Билет № 2**  
**ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**«Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом»**

1. Формализация требований к составу и свойствам исходных ингредиентов и качеству готового продукта. (ОПК-4.1)

2. Предложить рецептуру и технология производства продукта питания для следующей категории потребителей. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукта питания для этой социальной группы населения. Описать механизм и процесс производства спроектированного продукта (ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3):

мужчины, 30-39 лет, 1 группа физической активности

Составил \_\_\_\_\_ О.Н. Мусина

Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П. Щетинин

3.ФОМ по дисциплине «Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом»

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
	ОПК-2.2 Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения
	ОПК-2.3 Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования рецептур и технологических процессов
	ОПК-4.3 Способен применять информационные технологии в области производства продуктов питания

## ФОМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### «Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом»

ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Индикаторы:

ОПК-2.1: Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания

ОПК-2.2: Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения

ОПК-2.3: Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей

ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

Индикатор:

ОПК-4.1: Описывает принципы и методы моделирования рецептур и технологических процессов

1. Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта. ОПК-4.1
2. Формализация требований к составу и свойствам исходных ингредиентов и качеству готового продукта. ОПК-4.1
3. Выбор критерия оптимальности. Выявление ограничений. ОПК-4.1
4. Современное программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур. MS Excel. ОПК-4.1
5. Современное программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур. «Etalon». ОПК-4.1
6. Современное программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур. Программный комплекс "ОПТИМИТ". ОПК-4.1
7. Современное программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур. Программа «Мастер Рецептур». ОПК-4.1
8. Современное программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур. Программа «Разработка рецептур композиций из растительного сырья», Generic 2.0, «CheesePro 1.0». ОПК-4.1
9. Автоматизация процессов управления рецептурами. Продукты Oracle E-Business Suite. ОПК-4.1
10. Предложить рецептуру и технология производства продукта питания для следующей категории потребителей. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукта питания для этой социальной группы населения. Описать механизм и процесс производства спроектированного продукта ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3:
  - а. мужчины, 18-29 лет, 1 группа физической активности
  - б. мужчины, 30-39 лет, 1 группа физической активности
  - в. мужчины, 40-59 лет, 1 группа физической активности
  - г. женщины, 18-29 лет, 1 группа физической активности
  - д. женщины, 30-39 лет, 1 группа физической активности

- е.* женщины, 40-59 лет, 1 группа физической активности
- ж.* мужчины, 18-29 лет, 2 группа физической активности
- з.* мужчины, 30-39 лет, 2 группа физической активности
- и.* мужчины, 40-59 лет, 2 группа физической активности
- к.* женщины, 18-29 лет, 2 группа физической активности
- л.* женщины, 30-39 лет, 2 группа физической активности
- м.* женщины, 40-59 лет, 2 группа физической активности
- н.* мужчины, 18-29 лет, 3 группа физической активности
- о.* мужчины, 30-39 лет, 3 группа физической активности
- п.* мужчины, 40-59 лет, 3 группа физической активности
- р.* женщины, 18-29 лет, 3 группа физической активности
- с.* женщины, 30-39 лет, 3 группа физической активности
- т.* женщины, 40-59 лет, 3 группа физической активности
- у.* мужчины, 18-29 лет, 4 группа физической активности
- ф.* мужчины, 30-39 лет, 4 группа физической активности
- х.* мужчины, 40-59 лет, 4 группа физической активности
- ц.* женщины, 18-29 лет, 4 группа физической активности
- ч.* женщины, 30-39 лет, 4 группа физической активности
- ш.* женщины, 40-59 лет, 4 группа физической активности
- щ.* мужчины, 18-29 лет, 5 группа физической активности
- ы.* мужчины, 30-39 лет, 5 группа физической активности
- э.* мужчины, 40-59 лет, 5 группа физической активности

Составил \_\_\_\_\_ О.Н. Мусина

Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_ М.П. Щетинин

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