

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Высокотехнологические производства продуктов питания»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-4: Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	Зачет	Комплект контролируемых 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 «Высокотехнологические производства продуктов питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Высокотехнологические производства продуктов питания» 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. ФОМ 1

Дать характеристику понятия «высокотехнологичные производства» с позиции их научной и технической новизны

ФОМ 2

Выразить суть государственной поддержки высокотехнологичных производств (федеральное законодательство: ФЗ «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

ФОМ 3

Показать использование нанотехнологий в пищевой промышленности (нанохимических датчиков и нанобиодатчиков в производстве напитков)

ФОМ 4

Дать оценку вопросам безопасности использования нанотехнологий в производстве продуктов питания при проектировании технологий и продукции общественного питания

ФОМ 5

Охарактеризовать высокотехнологичные производства зерно-мучных продуктов (включая производство хлебобулочных изделий из замороженного теста)

ФОМ 6

Охарактеризовать производство заморозки овощей и фруктов. Дать оценку качества готовой продукции

ФОМ 7

Охарактеризовать высокотехнологичные производства молочных продуктов

ФОМ 8

Охарактеризовать применение мембранных технологий при производстве творога и сыра с позиции оценки их научной и технической новизны

ФОМ 9

Дать характеристику основных положений системы HACCP (эксплуатация и совершенствования системы; 12 шагов внедрения системы; преимущества и недостатки внедрения системы HACCP)

ФОМ 10

Дать характеристику производства безалкогольного пива с позиции оценки научной и технической новизны применяемых технологий

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.2 Оценивает уровень научной и технической новизны проектируемых технологий и продукции общественного питания

ФОМ 1

Дать характеристику понятия «высокотехнологичные производства» с позиции их научной и технической новизны

ФОМ 2

Выразить суть государственной поддержки высокотехнологичных производств (федеральное законодательство: ФЗ «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

ФОМ 3

Показать использование нанотехнологий в пищевой промышленности (нанохимических датчиков и нанобиодатчиков в производстве напитков)

ФОМ 4

Дать оценку вопросам безопасности использования нанотехнологий в производстве продуктов питания при проектировании технологий и продукции общественного питания

ФОМ 5

Охарактеризовать высокотехнологичные производства зерно-мучных продуктов (включая производство хлебобулочных изделий из замороженного теста)

ФОМ 6

Охарактеризовать производство заморозки овощей и фруктов. Дать оценку качества готовой продукции

ФОМ 7

Охарактеризовать высокотехнологичные производства молочных продуктов

ФОМ 8

Охарактеризовать применение мембранных технологий при производстве творога и сыра с позиции оценки их научной и технической новизны

ФОМ 9

Дать характеристику основных положений системы НАССР (эксплуатация и совершенствования системы; 12 шагов внедрения системы; преимущества и недостатки внедрения системы НАССР)

ФОМ 10

Дать характеристику производства безалкогольного пива с позиции оценки научной и технической новизны применяемых технологий

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

