

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Инновационные технологии в пищевых производствах»**

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

| Код контролируемой компетенции   | Способ оценивания | Оценочное средство                            |
|--|-------------------|---|
| ПК-1: Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья  | 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 |
| ПК-4: Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях 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 «Инновационные технологии в пищевых производствах».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Инновационные технологии в пищевых производствах» 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.ПК-1.1

| Компетенция  | Индикатор достижения компетенции   |
|--|--|
| ПК-1 Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья | ПК-1.1 Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области производства продуктов питания из растительного сырья |

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1.1 по  
результатам изучения дисциплины  
«Инновационные технологии в пищевых производствах»**

|  |   |
|--|---|
| ПК-1 Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья | ПК- 1.1 Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области производства продуктов питания из растительного сырья |
|--|---|

Тест №1

Какие современные технологии для текстурирования продуктов из растительного сырья применяются в практике ведущих мировых предприятий?

Тест №2

Какие современные технологи по криогенной обработке растительного сырья применяются в практике ведущих мировых производителей?

### 2.ПК-1.2

| Компетенция  | Индикатор достижения компетенции                              |
|--|---|
| ПК-1 Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья | ПК-1.2 Оценивает новизну предлагаемых технологических решений |

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1.2 по результатам изучения дисциплины  
«Инновационные технологии в пищевых производствах»**

|  |  |
|--|--|
| ПК-1 Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья | ПК- 1.2 Оценивает новизну предлагаемых технологических решений |
|--|--|

#### Тест №1

Какие современные технологические решения применяются для увеличения сроков хранения продуктов из растительного сырья?

#### Тест №2

Какие современные технологи позволяют сохранять витаминно-минеральный состав текстурированных продуктов из растительного сырья?

### 3.ПК-3.1

| Компетенция  | Индикатор достижения компетенции   |
|--|--|
| ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья | ПК-3.1 Разрабатывает технологии и рецептуры новых продуктов питания из растительного сырья |

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3.1 по результатам изучения дисциплины  
«Инновационные технологии в пищевых производствах»**

|  |   |
|--|---|
| ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья | ПК- 3.1 Разрабатывает технологии и рецептуры новых продуктов питания из растительного сырья |
|--|---|

#### Тест №1

Какие основные направления совершенствования инновационной деятельности пищевых предприятий Вы знаете?

#### Тест №2

Какие современные технологи увеличения сроков хранения растительного сырья с применением ионизирующего излучения Вы знаете?

#### 4.ПК-4.1

| Компетенция   | Индикатор достижения компетенции   |
|---|--|
| ПК-4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья | ПК-4.1 Осуществляет оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий |

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-4.1 по результатам изучения дисциплины  
«Инновационные технологии в пищевых производствах»**

|  |   |
|--|---|
| ПК- 4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья | ПК- 4.1 Осуществляет оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий |
|--|---|

#### Тест №1

Какие основные этапы внедрения новых инновационных продуктов питания из растительного сырья Вы знаете. Опишите основные задачи каждого этапа?

#### Тест №2

Как осуществляется оценка эффективности инновационной деятельности предприятия?  
Назовите основные критерии оценки.

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