

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Исследования в области проектирования новых продуктов»**

**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-1: Способен использовать современное оборудование и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-2: Способен проводить экспериментальные исследования при разработке новых молочных продуктов	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 «Исследования в области проектирования новых продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Исследования в области проектирования новых продуктов» 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**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен использовать современное оборудование и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при	ПК-1.1 Выбирает и описывает оборудование для исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	
ПК-2 Способен проводить экспериментальные исследования при разработке новых молочных продуктов	ПК-2.1 Способен планировать эксперименты для создания новых молочных продуктов
	ПК-2.2 Анализирует результаты экспериментальных исследований, в том числе с применением математического моделирования

### Фонд оценочных материалов

Направление 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молока и молочных продуктов»

Дисциплина «Исследования в области проектирования новых продуктов»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-1	Способен использовать современное оборудование и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	ПК-1.1	Выбирает и описывает оборудование для исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-2	Способен проводить экспериментальные исследования при разработке новых молочных продуктов	ПК-2.1	Способен планировать эксперименты для создания новых молочных продуктов
		ПК-2.2	Анализирует результаты экспериментальных исследований, в том числе с применением математического моделирования

#### ФОМ 1

1. Молокоперерабатывающее предприятие планирует выпуск молочных продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения. Перечислите основные этапы разработки данных видов продукции (ПК-2.1). Перечислите оборудование, необходимое для исследования свойств готовой продукции (ПК-1.1.);
2. Перечислите этапы разработки нового продукта молочной промышленности (ПК-2.1).

#### ФОМ 2

1. Творожный цех выпускает творог с различной массовой долей жира, творожные массы и творожные сырки. Какие виды новых продуктов целесообразно производить на данном молочном предприятии и почему? (ПК-2.2);
2. Перечислите основные направления переработки молочного сырья (ПК-2.1).

#### ФОМ 3

1. В чем заключается экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли (ПК-2.2);
2. Какое оборудование необходимо выбрать для исследования новых видов сыров с функциональными добавками (ПК-1.1).

#### ФОМ 4

1. Перечислите принципы разработки рецептур и технологий молочных продуктов (ПК-2.1);

2. Охарактеризуйте новые направления в переработке вторичного молочного сырья (ПК-2.1)

### **ФОМ 5**

1. На производство творога «Крестьянский» с массовой долей жира 5% необходимо переработать 20000 кг молока с массовой долей жира 3.6%. Творог вырабатывают кислотным способом на механизированных линиях с использованием ванн-сеток. Нормализация в потоке, закваска на нормализованном молоке. Нормы сбор сыворотки 78%. Определите количество сыворотки, которую можно использовать для производства новых видов продуктов (ПК-2.2).
2. Молокоперерабатывающее предприятие планирует выпуск новой молочной продукции с повышенным содержанием витаминов для лечебно-профилактического питания. Предложите источники витаминов для этих целей и подберите оборудование для исследования свойств сырья и готовой продукции (ПК-1.1), спланируйте эксперимент по выработке опытной партии данного продукта (ПК-2.1).

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