

**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**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-4: Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	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 «Высокотехнологические производства продуктов питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Высокотехнологические производства продуктов питания» 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 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*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
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.***