ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Инновации в технологических системах пищевых производств»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-4: Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	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 «Инновации в технологических системах пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Инновации в технологических системах пищевых производств» 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	*Зачтено*
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	*Не зачтено*

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

1.Описание инноваций в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-4.1 Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

ФОМ -1

ПК-4.1 Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

1.Опишите инновационные методы подготовки пищевого сырья

2. Опишите инновационные альтернативные источники пищевого сырья

3. Опишите инновационные технологии производства функциональных продуктов питания

4. Опишите инновационные технологии в хлебобулочном производстве

5. Опишите инновационные технологии в молочном производстве

6. Опишите инновационные технологии в мясоперерабатывающем

7. Опишите инновационные технологии в кондитерском производстве

2.Применение инновационных подходов в сфере профессиональной деятельности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-4.2 Применяет инновационные подходы в сфере профессиональной деятельности

ФОМ -2

ПК-4.2 Применяет инновационные подходы в сфере профессиональной деятельности

1.Приведите последовательность составления ТЭО при проектировании цеха по производству новых видов пищевых продуктов с использованием инновационных методов низкотемпературного хранения пищевого сырья

2. Приведите технологическую схему цеха по производству нового вида колбасных изделий пищевых с использованием инновационных альтернативных источников пищевого сырья

3. Предложите инновационный подход в разработке технологии производства функциональных продуктов питания с повышенным содержанием белка на основе растительных компонентов для спортсменов – бодибилдеров.

4. Покажите пример инновационного подхода при разработке машинно-аппаратурной схемы технологии производства хлебобулочных изделий

5. Покажите пример инновационного подхода при разработке машинно-аппаратурной схемы технологии молочного производства

6. Покажите пример инновационного подхода при разработке машинно-аппаратурной схемы технологии мясоперерабатывающего производства.

7. Проведите анализ уровня инноваций в технологии в кондитерского производства

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