ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология функциональных продуктов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-10: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-7: Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	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 «Биотехнология функциональных продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология функциональных продуктов» 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.Примеры заданий для оценивания способности студента осуществлять

технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.7 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства функциональных продуктов

Применяя знания об осуществлении технологического обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья, необходимо ответить на следующие вопросы:

1 Какие способы осуществления технологического обеспечения производства функциональных продуктов используются для внесения пищевых волокон? Сформулируйте достоинства и недостатки каждого из названных способов. (ПК-7.7)

2 Как осуществляется технологическое обеспечение производства сокосодержащих напитков, обогащенных функциональными ингредиентами? Приведите общую технологическую схему. С чем связаны возможные особенности производства отдельного напитка? (ПК-7.7)

3 Высокотемпературная микронизация как способ осуществления технологического обеспечения производства зерновых функциональных продуктов: сущность процесса, технологические параметры, изменения, происходящие в зерне. (ПК-7.7)

2.Примерные задания для оценивания способности студента анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

Применяя знания об анализе качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, необходимо ответить на следующие вопросы:

1 Какие методы определения витаминов А, Е, D3 в функциональных продуктах приняты действующими нормативными документами, определяющими требования к качеству продуктов питания из растительного сырья? (ПК-8.5)

2 Используя действующие нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, сформулируйте, в чем состоит отличие между функциональным пищевым продуктом и функциональным пищевым ингредиентом? (ПК-8.5)

3 Используя действующие нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, дайте определения терминам пробиотик, пребиотик, синбиотик (ПК-8.5)

3.Примерные задания для оценивания способности студента применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-10 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-10.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

Используя знания о применении научно-технической информации и передовом производственном опыте в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания, необходимо ответить на следующие вопросы:

1 На основе анализа научно-технической информации в области переработки и хранения растительного сырья назовите факторы, влияющие на пищевую ценность зерновых продуктов. (ПК-10.1)

2 На основе анализа научно-технической информации в области производства продуктов питания дайте сравнительную характеристику натуральных интенсивных подсластителей – ребаудиозида А, могрозида, монатина (ПК-10.1)

3 На основе анализа научно-технической информации сформулируйте тенденции в применении пробиотиков в производстве функциональных продуктов питания (ПК-10.1)

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