

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Химия вкуса, цвета и аромата растительного сырья и 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>                       |
|---|--------------------------|---|
| ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | Экзамен                  | Комплект контролирующих материалов для экзамена |

**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 «Химия вкуса, цвета и аромата растительного сырья и продуктов питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Химия вкуса, цвета и аромата растительного сырья и 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 (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы. | 75-100                              | <i>Отлично</i>                      |
| Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.  | 50-74                               | <i>Хорошо</i>                       |
| Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.                              | 25-49                               | <i>Удовлетворительно</i>            |
| Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.  | <25                                 | <i>Неудовлетворительно</i>          |

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

*1. Примеры ФОМ для оценивания умения студента описывать механизмы и процессы производства продуктов питания*

| <b>Компетенция</b>   | <b>Индикатор достижения компетенции</b>                               |
|--|---|
| ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК-2.1 Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания |

#### **Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-2.1 по результатам изучения дисциплины «Химия вкуса, цвета и аромата растительного сырья и продуктов питания»**

| <b>Компетенция</b>  | <b>Индикатор достижения компетенции</b>                               |
|---|---|
| ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК-2.1 Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания |

1. Какие изменения претерпевают простые углеводы в процессе нагревания в присутствии белковых веществ и свободных аминокислот?

2. Объясните механизмы взаимодействия компонентов пищевого сырья, вызывающие:  
а) усиление выраженности сладкого и соленого вкуса б) подавление интенсивности горького вкуса.

3. Какие процессы лежат в основе инверсии сахарозы? Как это отражается на технологических свойствах пищевых масс и пищевой ценности готовой продукции? Приведите примеры, основанные на использовании данных процессов в технологической практике.

4. Объясните механизмы взаимного влияния вкусообразующих веществ: синергизм, эффекты контраста и конвергенции, маскировка, антагонизм.

5. Охарактеризуйте механизмы восприятия человеком запахов и вкусов продуктов. Какие процессы и факторы могут изменить стандартное восприятие запахов и вкусов?

6. Природные пигменты: общая характеристика механизма окрашивания растительного сырья и роль в процессах производства продуктов питания.

7. Эфирные масла и терпены: общая характеристика механизма действия и роль в процессах производства продуктов питания.

8. Механизмы и факторы, определяющие вкус и аромат пищевого сырья и продуктов.

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