ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевые добавки и технологические улучшители»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	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 «Пищевые добавки и технологические улучшители».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевые добавки и технологические улучшители» 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.Вопрос на взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья, качества готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен организовать технологический	ПК-2.3 Анализирует взаимосвязь

процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции

1) При производстве каких продуктов питания из растительного сырья используют карамельный колер Е150А? Каким образом карамельный колер оказывает влияние на свойства и качество кондитерских изделий?

2) Каким образом гелеобразователи оказывают влияние на реологические свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса производства продукта питания из растительного сырья? (один продукт на выбор студента)

3) Какое влияние на белково-протеиназный комплекс муки оказывает «Сухой пшеничный глютен»? Напишите рекомендуемую дозировку сухой пшеничной клейковины в мукомольном производстве.

2.Вопрос на способность студента анализировать научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-4.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

1) Требованием какой нормативной документации должны соответствовать хлебопекарные улучшители окислительного и восстановительного действия?

2) Каким образом и для чего используют агар-агар при производстве мармелада, в каком количестве?

3) Что представляет собой линейка хлебопекарных улучшителей «Мажимикс»? Какие они бывают?

3.Вопрос на способность предлагать технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-4.2 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции

1) Порекомендуйте технологический улучшитель для производства макаронных изделий, если мука имеет высокую зольность, низкую белизну, склонность к потемнению, низкое содержание клейковины.

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