

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология продуктов функционального и специализированного назначения»**

**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-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-3: Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и 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 «Технология продуктов функционального и специализированного назначения».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология продуктов функционального и специализированного назначения» 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	0-24	<i>Не зачтено</i>

или выполнены неверно.		
------------------------	--	--

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

*1.Примеры ФОМ для оценивания знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.2 Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья

#### **ФОМ 1**

Режимы и условия ведения технологических процессов при производстве функциональных продуктов для детей

#### **ФОМ 2**

Охарактеризуйте технологический процесс производства безглютеновых пищевых продуктов

#### **ФОМ 3**

Охарактеризуйте особенности технологии продуктов для больных фенилкетонурией

#### **ФОМ 4**

Дайте характеристику условий и режимов производства бессолевых хлебобулочных изделий

#### **ФОМ 5**

Назовите условия введения каррагенана в состав пищевых продуктов

*2.Примеры ФОМ для оценивания способности анализировать взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.3 Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции

ФОМ 1

Обоснуйте выбор сырья при производстве продуктов питания для больных фенилкетонурией

ФОМ 2

Обоснуйте применение безглютенового сырья при производстве продуктов питания для больных целиакией

ФОМ 3

Особенности организма детей. Функциональная направленность питания детей и подростков

ФОМ 4

Охарактеризуйте взаимосвязь: питание – заболеваемость

ФОМ 5

Минеральные вещества – функциональный ингредиент продуктов

*3.Примеры ФОМ для оценивания умения предлагать мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.4 Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности

ФОМ 1

Дайте характеристику ингредиентам, вызывающим аллергические реакции организма

ФОМ 2

Профилактическая роль в питании компонентов растений

ФОМ 3

Перечень сырья, оборудования и условия производства при получении продуктов для больных фенилкетонурией

ФОМ 4

Необходимость создания продуктов геродиетического и геропротекторного назначения

ФОМ 5

Физиологическая активность компонентов растений

*4.Примеры ФОМ для оценивания умения описывать требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	ПК-3.1 Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания

**ФОМ 1**

Перспективы использования пищевых волокон в производстве функциональных продуктов питания

**ФОМ 2**

Обогащение пищевых продуктов витаминами для придания им функциональных свойств

**ФОМ 3**

Обоснуйте выбор сырья при производстве продуктов питания для альпинистов

**ФОМ 4**

Требования к функциональным ингредиентам

**ФОМ 5**

Обоснуйте выбор сырья при производстве продуктов питания для больных сахарным диабетом

*5.Примеры ФОМ для оценивания способности описывать требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	ПК-3.2 Описывает требования к основному технологическому оборудованию

#### ФОМ 1

Приведите перечень оборудования для введения биологически-активных добавок в пищевые продукты

#### ФОМ 2

Представьте перечень оборудования для производства безглютенового печенья

#### ФОМ 3

Приготовление улучшенных и диетических сортов хлеба

#### ФОМ 4

Способы введения функциональных ингредиентов в продукты

#### ФОМ 5

Назовите перечень технологического оборудования, необходимого для производства безглютенового хлеба

*6.Примеры ФОМ для оценивания умения анализировать научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания*

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

#### ФОМ 1

Охарактеризуйте основные аспекты питания человека

#### ФОМ 2

Перечислите направления государственной политики в области здорового питания

#### ФОМ 3

Охарактеризуйте основные теории и концепции питания

#### ФОМ 4

Биопотенциал новых биологически – активных добавок и биологически – активных компонентов, обеспечивающих профилактику и снижение риска возникновения хронических заболеваний

#### ФОМ 5

Современное состояние и перспективы развития науки о питании

#### ФОМ 6

Основные подходы к организации и принципы лечебного питания

*7.Примеры ФОМ для оценивания умения предлагать проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции*

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

ФОМ 1

Обогащение пищевых продуктов витаминами для придания им функциональных свойств

ФОМ 2

Обоснуйте выбор сырья при производстве продуктов питания для туристов

ФОМ 3

Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики

ФОМ 4

Витамины – функциональный ингредиент продуктов

ФОМ 5

Пробиотики - функциональный ингредиент продуктов питания

ФОМ 6

Антиоксиданты как функциональные составляющие в продуктах питания

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