

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Инновационные технологии в пищевых производствах»**

**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-1: Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-3: Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	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 «Инновационные технологии в пищевых производствах».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Инновационные технологии в пищевых производствах» 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 или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

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

1.Пример ФОМ ПК-1.1 о сформированности знаний по осуществлению сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации в области

*производства продуктов питания из растительного сырья*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1 Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области производства продуктов питания из растительного сырья

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1.1 по  
результатам изучения дисциплины  
«Инновационные технологии в пищевых производствах»**

ПК-1 Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПК- 1.1 Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области производства продуктов питания из растительного сырья
--	---

Тест №1

Какие современные технологии для текстурирования продуктов из растительного сырья применяются в практике ведущих мировых предприятий?

Тест №2

Какие современные технологи по криогенной обработке растительного сырья применяются в практике ведущих мировых производителей?

*2.Пример ФОМ ПК-1.2 для оценки сформированности знаний в оценке новизны предлагаемых технологических решений*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.2 Оценивает новизну предлагаемых технологических решений

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1.2 по результатам изучения дисциплины  
«Инновационные технологии в пищевых производствах»**

ПК-1 Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПК- 1.2 Оценивает новизну предлагаемых технологических решений
--	--

Тест №1

Какие современные технологические решения применяются для увеличения сроков хранения продуктов из растительного сырья?

Тест №2

Какие современные технологи позволяют сохранять витаминно-минеральный состав текстурированных продуктов из растительного сырья?

*3.Пример ФОМ ПК-3.1 для оценки сформированности знаний в разработке технологии и рецептур новых продуктов питания из растительного сырья*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.1 Разрабатывает технологии и рецептуры новых продуктов питания из растительного сырья

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3.1 по результатам изучения дисциплины  
«Инновационные технологии в пищевых производствах»**

ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК- 3.1 Разрабатывает технологии и рецептуры новых продуктов питания из растительного сырья
--	---

Тест №1

Какие основные направления совершенствования инновационной деятельности пищевых предприятий Вы знаете?

Тест №2

Какие современные технологии увеличения сроков хранения растительного сырья с применением ионизирующего излучения Вы знаете?

*4.Пример ФОМ ПК-4.1 для оценки сформированности способностей осуществлять оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.1 Осуществляет оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-4.1 по результатам изучения дисциплины  
«Инновационные технологии в пищевых производствах»**

ПК- 4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК- 4.1 Осуществляет оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий
--	---

Тест №1

Какие основные этапы внедрения новых инновационных продуктов питания из растительного сырья Вы знаете. Опишите основные задачи каждого этапа?

Тест №2

Как осуществляется оценка эффективности инновационной деятельности предприятия? Назовите основные критерии оценки.

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

