ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевые дисперсные системы»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	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

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 дисперсные системы».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевые дисперсные системы» 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 ФОМ для оценивания студента устанавливать взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.1 Устанавливает взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции

Примеры ФОМ 1
для оценивая сформированности компетенции ПК-2.1
по результатам изучения дисциплины «Пищевые дисперсные системы»

ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.1 Устанавливает взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции

ФОМ 1:
Что представляют собой диспергационные методы получения дисперсных систем и как они влияют на качество продукта:
- при производстве муки
- при производстве растительного молока и сливок

ФОМ 2:
Какое влияние оказывают эмульгаторы на качества эмульсии для кондитерских изделий

ФОМ 3:
Поясните, как влияет дисперсность частиц на качество на стойкость и качество коллоидной системы (*на примере мучного теста*).

ФОМ 4:
Какие свойства дисперсной среды влияют на интенсивность рассеянного света? (на примере напитков)

ФОМ 5:
Охарактеризуйте процесс набухания высокомолекулярных соединений (пищевых волокон, белка, крахмала) и его влияния на качество коллоидной системы (теста).

ФОМ 6:
Какую роль играет вязкость сырья при транспортировании продуктов питания?

ФОМ 7:
Какие коагулянты используют при осветлении напитков?

2.Примеры ФОМ для оценивания способности студента предлагать модели оптимизации процессов производства

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.3 Предлагает модели оптимизации процессов производства

Примеры ФОМ 2
для оценивая сформированности компетенции ПК-2.3
по результатам изучения дисциплины «Пищевые дисперсные системы»

ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.3 Предлагает модели оптимизации процессов производства

ФОМ 1:
Поясните причину возникновения избыточной поверхностной энергии коллоидной системы. Предложите способы её понижения.

ФОМ 2:
Назовите методы ускорения процесса седиментации твердых частиц (на примере пивного сусла, муки)

ФОМ 3:
Поясните, от каких параметров зависит интенсивность рассеянного света?

ФОМ 4:
Предложите технологические параметры для снижения вязкости коллоидной системы (на примере кондитерских полуфабрикатов).

ФОМ 5:
Назовите способы исследования процесса набухания высокомолекулярных соединений.

ФОМ 6:
Какие добавки необходимо использовать для усиления адсорбционных свойств пищевых продуктов?

ФОМ 7:
Какие вещества называются поверхностно-активными? Какова их роль при производстве продуктов питания?

3.Примеры ФОМ для оценивания способности студента обосновывать выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов

Примеры ФОМ 3
для оценивая сформированности компетенции ПК-3.2
по результатам изучения дисциплины «Пищевые дисперсные системы»

ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов

ФОМ 1:
Назовите основные признаки коллоидных систем.

ФОМ 2:
Назовите основные методы и оборудование для измерения размеров дисперсных частиц?

ФОМ 3:
Поясните, от каких параметров зависит интенсивность рассеянного света?

ФОМ 4:
При каких технологических параметрах (температура, давление прессования, влажность) макаронное тесто проявляет текучесть?

ФОМ 5:
Поясните, как влияет интенсивность замеса на процесс набухания высокомолекулярных соединений.

ФОМ 6:
На примере кристаллизации сахарозы при производстве конфет поясните, в чем заключаются особенности адсорбции из растворов.

ФОМ 7:
Каковы особенности используемых коллоидных поверхностно-активных веществ при производстве вина с целью удаления избытка железа?

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