

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевая химия»**

**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	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	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 «Пищевая химия».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевая химия» 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 незначительными 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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

Выводы.		
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	Неудовлетворительно

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

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

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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

1. Сравните биологическую ценность белков следующих продуктов и сделайте выводы: хлеб пшеничный из муки высшего сорта – зерновой хлеб.
2. Как отражается длительное хранение на качество растительных масел?
3. Что происходит во время неправильного хранения с пшеничными зародышевыми хлопьями?
4. Почему содержание водорастворимых веществ в хлебе больше, чем в пшенице и муке?
5. Почему содержание водорастворимых веществ в солоде больше, чем в зерне?
6. Чем объяснить, что содержание водорастворимых веществ в ядрице меньше, чем в зерне гречихи?
7. Оцените биологическую ценность муки пшеничной и пшеничных отрубей.

*2.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

1. Какое нетрадиционное сырье можно использовать для повышения пищевой ценности хлеба и хлебобулочных изделий?

2. Какое нетрадиционное сырье можно использовать для повышения пищевой ценности макаронных изделий?

3. Какое нетрадиционное сырье можно использовать для повышения пищевой ценности кондитерских изделий?

4. Какое сырье может повысить биологическую ценность продуктов питания?

5. Какое сырье может повысить биологическую эффективность продуктов питания? Приведите примеры.

6. Что такое карамелизация? В производстве каких продуктов она применяется?

7. Что такое реакция меланоидинообразования? В производстве каких продуктов она используется?

*3.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

1. Какие технологические решения способствуют повышению качества готовой продукции?

2. Какие мероприятия необходимы для повышения пищевой ценности продуктов?

3. Каким методом можно определить витамин С в растительных продуктах? Как витамин С влияет на качество хлебобулочных изделий?

4. Рассчитайте пищевую ценность хлебобулочного изделия сдоба обыкновенная, имеющего следующую рецептуру, % :

мука пшеничная высший сорт	- 74,8
дрожжи прессованные	- 2,2
соль	- 1,1
сахар	- 5,2
масло животное	- 5,2
мед	- 11,3
масло растительное	- 0,1

5. Как повышение биологической ценности сказывается на усвояемость пищевых продуктов?

6. Каким образом тепловая обработка влияет на содержание водорастворимых веществ в продуктах?

7. Каким образом тепловая обработка влияет на содержание витаминов в продуктах?

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