

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

| 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-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.

| 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 | <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

| 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-2.2 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 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 |

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 способности предлагать мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности

| 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-2.4 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 фенилкето

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

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| 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 умения описывать требования к основному технологическому оборудованию

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| 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 способности 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 |

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 способности предлагать проектные и 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 |

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.