

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Пищевые и биологические активные добавки»**

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочной и мясной продукции	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 и биологические активные добавки».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевые и биологические активные добавки» 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 засчитано

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

**1.ФОМ к ПК-2.3 ПиБАД ПЖС очная**

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочной и мясной продукции	ПК-2.3 Способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.3 по результатам изучения дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»

ПК-2 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочной и мясной продукции	ПК-2.3 Способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения
---	---

#### ФОМ 1

Пищевые добавки как сырье для пищевых продуктов. Влияние пищевых добавок на технологические операции процесса производства готовой продукции животного происхождения

#### ФОМ 2

Классификация пищевых добавок, их влияние на качество готовой продукции из сырья животного происхождения

#### ФОМ 3

Гигиеническая регламентация пищевых добавок в сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Процедура установления безопасности пищевых добавок.

#### ФОМ 4

Оценка качества сырья и полуфабрикатов при производстве продуктов питания для подбора и применения пищевых добавок. Оценка результата применения пищевой добавки.

#### ФОМ 5

Влияние качества сырья и полуфабрикатов на использование красителей для продуктов питания из сырья животного происхождения.

#### ФОМ 6

Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение натуральных красителей. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении натуральных красителей для продуктов питания из сырья животного происхождения.

#### ФОМ 7

Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение синтетических красителей. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении синтетических красителей для продуктов питания из сырья животного происхождения.

#### ФОМ 8

Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение стабилизаторов и гелеобразователей. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении стабилизаторов и гелеобразователей.

#### ФОМ 9

Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение эмульгаторов. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении эмульгаторов для продукции животного происхождения.

#### ФОМ 10

Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение биологически активных добавок. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении биологически активных добавок.

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