ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология специализированных пищевых продуктов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции 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 специализированных пищевых продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология специализированных пищевых продуктов» 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.Фонд оценочных материалов (задания) для оценки достижения компетенций по дисциплине «Технология специализированных пищевых продуктов»

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,	ПК-1.2 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и

организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Фонд оценочных материалов для оценки достижения компетенций по дисциплине «Технология специализированных пищевых продуктов» направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Компетенция ПК-1: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Индикаторы:

ПК -1.2 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Задания:

1. Опишите стандартные (аттестованные) методики лабораторных исследований безопасности и качества основного сырья при разработке специализированного пищевого продукта в соответствии с действующей нормативно-технической документацией (ПК-1.2).
2. На основе требований технических регламентов и другой нормативной документации (ГОСТ, СТО, ТУ и ТИ и др.) составьте рецептуру и технологию (в виде принципиальной технологической схемы) выбранного продукта в качестве базового для дальнейшего обогащения специализированного пищевого продукта (ПК-1.2)..
3. С учетом требований технических регламентов и действующей нормативной документации определите количество вносимых обогащающих добавок, выберите этап внесения добавки в технологической схеме производства обогащаемого продукта специализированного назначения и форму внесения добавки (порошкообразная, жидкая, растворенная в масле и т.д.), а также произведите лабораторные исследования безопасности и качества добавок на соответствии требованиям действующей нормативной документации (ПК-1.2)..
4. Используя нормативную документацию – ТР/ТС, ГОСТы, СанПиН в части маркировки, разработайте маркировку, вносимую на этикетку обогащенного продукта для специализированного питания (ПК-1.2)..
5. Выберите упаковочный материал, разрешенный к применению соответствующей нормативной документацией, для разрабатываемого специализированного продукта и объясните, почему выбран тот или иной материал (мягкая тара, жесткая тара и т.д.) (ПК-1.2)..
6. Приведите алгоритм проведения оценки качества разрабатываемых специализированных пищевых продуктов, опишите процедуру экспертизы

продуктов в соответствии с действующими техническими регламентами и нормативной документацией (ПК-1.2)..

7. Опишите показатели качества (органолептические и физико-химические) и безопасности разрабатываемого продукта и приведите стандартные (аттестованные) методики проведения испытаний (ПК-1.2)..

8. Дайте понятие профилактической эффективности специализированной продукции, приведите стандартные (аттестованные) методы подтверждения профилактической эффективности обогащенной специализированной продукции и критерии на основании действующих технических регламентов и нормативной документации (ПК-1.2).

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