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

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 «Пищевые и биологически активные добавки».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевые и биологически 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 зачтено*

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

1.Влияние пищевых добавок на технологический процесс производства готовой продукции.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,	ПК-1.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции

организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1 по результатам изучения дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»

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	ПК-1.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции

ФОМ 1
Пищевые добавки как сырье для пищевых продуктов. Влияние пищевых добавок на технологический процесс производства готовой продукции.

ФОМ 2
Классификация пищевых добавок, их влияние на качество готовой продукции.

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.

ФОМ 5
Влияние качества сырья и полуфабрикатов на использование красителей в продуктах питания.

ФОМ 6
Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение натуральных красителей. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении натуральных красителей.

ФОМ 7
Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение синтетических красителей. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении синтетических красителей.

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.

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.

2.Пищевые добавки как сырье для 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, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК-1.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции

3.Классификация красителей.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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	ПК-1.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции

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