

**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**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
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.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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 или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

**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.*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
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

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.**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен использовать технические средства	ПК-1.1 Анализирует свойства сырья и

для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции
---	---

### *3. Классификация красителей.*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
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.**