

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Методология проектирования продуктов питания с заданными**  
**свойствами и составом»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена

**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 «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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

#### *1.Примеры ФОМ по дисциплине "Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом"*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует цель и задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта в профессиональной сфере
	УК-2.3 Оценивает эффективность реализации проекта и разрабатывает корректирующие мероприятия
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.3 Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.2 Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения
	ОПК-2.3 Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей
ОПК-4 Способен использовать методы	ОПК-4.1 Описывает принципы и методы

моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	моделирования рецептур и технологических процессов
--	--

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенций  
по результатам изучения дисциплины «Методология проектирования  
продуктов питания с заданными свойствами и составом»**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует цель и задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта в профессиональной сфере
	УК-2.3 Оценивает эффективность реализации проекта и разрабатывает корректирующие мероприятия
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.3 Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.2 Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения
	ОПК-2.3 Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования рецептур и технологических процессов

1. Приведите примеры научно-технической документации, содержание которой может быть использовано в практической деятельности предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на стадии разработки и внедрения в производство новых продуктов. (УК-2.1)

2. Определите порядок и содержание действий, необходимых при переводе рецептуры продукта из категории "продукты питания массового спроса" в категории: а) "ахлоридные продукты питания", б) "продукты питания для больных целиакией", в) "продукты питания пониженной калорийности", г) "продукты питания для спецконтингента" (военные, авиация, космос, крайний север). Какие корректирующие мероприятия должны быть предусмотрены при модификации технологии под новые рецептуры? (УК-2.3, ОПК-1.3, ОПК-2.2, ОПК-2.3)

3. Предложите схему проектирования нового продукта функционального назначения: для овощеконсервного производства; для производства сахарных кондитерских изделий; для производства хлебобулочных изделий; для производства муки; для пищевого концентратного производства. (ОПК-2.3)

4. Какие факторы следует учитывать при выборе стадии внесения микронутриентов в пищевой продукт? (ОПК-1.3, ОПК-4.1)

5. В чём заключаются принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания с заданными свойствами и составом? Перечислите основные ступени алгоритма разработки пищевых продуктов с заданным составом и свойствами. (ОПК-4.1)

6. За счет каких свойств компонентов пищи (или специализированных ингредиентов) Вы можете регулировать структуру и консистенцию пищевого продукта? (ОПК-1.3, ОПК-2.2)

7. Предложите схему проектирования нового продукта функционального назначения: для овощеконсервного производства; для производства сахарных кондитерских изделий; для производства хлебобулочных изделий; для производства муки; для пищевого концентратного производства. (ОПК-1.3, ОПК-2.3)

8. Как метод "Дерево принятия решений" может быть использован при разработке новых пищевых продуктов функционального и специализированного назначения? Поясните на конкретных примерах. (УК-2.3, ОПК-1.3)

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

