ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-10: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	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 «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» 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.Примеры ФОМ для оценки способности студента использовать знания по определению и анализу свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на параметры

технологического процесса и качество готового продукта

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.4 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции

Применяя знания по определению и анализированию свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готового продукта, ответьте на следующие вопросы:

1. Характеристика основных пряностей, специй и других вкусовых веществ. На основе каких документов вводятся данные вещества, влияющие на свойства и качество готового продукта и влияющие на параметры технологического процесса? (ПК-8.4)
2. Нормирование нитратов и нитритов, фиксаторов миоглобина как пищевых добавок. Приведите примеры определения в готовых продуктах нитратов и нитритов в соответствии со стандартными методиками. (ПК-8.4)
3. Проблема применения пищевых технологических добавок при изготовлении функциональных и специализированных продуктов питания. Анализ свойств и качества готового продукта, нормативно-техническая документация. (ПК-8.4)
4. Характеристика основных ферментных препаратов, применяемых в пищевой промышленности. Анализ свойств сырья, полуфабрикатов и готового продукта при введении ферментов, ферментных препаратов, мультиэнзимных комплексов (МЭК) в соответствии со стандартными методиками. (ПК-8.4)
5. Гигиеническое регламентирование пищевых добавок, влияющих на параметры технологического процесса и качество готового продукта, нормативная документация. (ПК-8.4)
6. Характеристика подщелачивающих, соленых веществ и пищевых кислот. Анализ свойств и качества готового продукта в соответствии со стандартными методиками при введении данных пищевых добавок. (ПК-8.4)
7. Анализ свойств растительного сырья, полуфабрикатов и готового продукта при введении пищевых добавок, влияющих на параметры технологического процесса в соответствии с нормативно-технической документации. Приведите примеры (ПК-8.4)

2.Примеры ФОМ для оценки способности студента использовать нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

Используя нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Охарактеризуйте основные заменители сахара, как искусственного, так и растительного происхождения. Приведите примеры методов определяющих их содержание в готовой продукции в соответствии со стандартными методиками и требования соответствующей НТД. (ПК-8.5)
2. Консервирующие вещества и антиокислители и их роль в продлении сроков хранения продуктов питания. По каким нормативным документам производится определение количества консервирующих веществ в сырье, полуфабрикатах и пищевой продукции?(ПК-8.5)
3. Ароматические и душистые вещества и их применение в пищевой промышленности. Какие нормативные документы определяют нормы и способы введения в технологический процесс ароматизаторов искусственного и натурального происхождения?(ПК-8.5)
4. Дайте характеристику пищевых добавок, определяющих внешний вид, цвет продуктов. Перечислите основные натуральные и искусственные красители. Как осуществляется контроль за внесением красителей в технологический процесс изготовления продуктов и по какой нормативно-технической документации?(ПК-8.5)
5. Дайте характеристику пищевых добавок, улучшающий внешний вид и органолептические свойства пищи. По каким нормативным документам проводится органолептическая оценка готовой продукции? (ПК-8.5)
6. Биологически активные добавки (БАД) виды. Краткая характеристика БАД-нутрицевтиков, эубиотиков, парафармацевтиков. Какие нормативные документы осуществляют контроль качества и безопасность БАД? (ПК-8.5)
7. Лабораторный контроль за содержанием технологических пищевых добавок и улучшителей в продуктах питания. Деятельность Международных организаций и Российских по вопросам оценки безопасности пищевых добавок в продуктах питания. Нормативные документы. Приведите примеры. (ПК-8.5)

3.Примеры ФОМ для оценки способности студента применять и анализировать научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производств продуктов питания.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-10 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-10.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

Применяя научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производств продуктов питания, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Что такое пищевые добавки (ПД), биологически активные добавки (БАД)? Перечислите основной ассортимент пищевой продукции, где применяются пищевые добавки и улучшители технологического процесса. Проведите анализ рынка поступающих новых видов пищевых добавок. (ПК-10.1)
2. Классификация ПД, используемых в технологии изготовления готовых продуктов питания и в процессе переработки и сохранения сырья. Приведите конкретные примеры введения новых пищевых добавок. (ПК-10.1)
3. Как применяется передовая научно-техническая информация в области создания новых пищевых продуктов с введением в технологический процесс ПД. Приведите конкретные примеры. (ПК-10.1)
4. Какие современные научные методы используются для определения нормы введения ПД для получения желаемых изменений свойств пищевых продуктов?
5. Как осуществляется введение в технологический процесс ферментных препаратов, мультиэнзимных комплексов (МЭК) при изготовлении вина, пива, кваса. Проанализируйте на примере современных технологий. (ПК-10.1)
6. Как применяют передовой производственный опыт в области создания новых пищевых продуктов специального и функционального назначения с применением пищевых добавок? Приведите примеры. (ПК-10.1)
7. Какие научные достижения применяются при рассмотрения вопросов, связанных с воздействием БАД на свойства продуктов предназначенных для полноценного современного питания. Приведите примеры. (ПК-10.1)

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