

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	<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. ФОМ к ПК-1.1 ПиБАД ТОП (ТПОП) бакалавриат ФГОС ВО 3++очная

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

**Фонд оценочных материалов для оценки достижения компетенций
по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки»
направление 19.03.04 ТОП (ТПОП) бакалавриат ФГОС ВО 3++ очная 2023**

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-1.1 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»

Задания

1. Охарактеризуйте пищевые добавки как сырье для пищевых продуктов. Опишите влияние микро и макронутриентов на технологический процесс производства мясной продукции.
2. Перечислите пищевые продукты и виды сырья, в которых запрещено применение пищевых добавок.
3. Классификация пищевых добавок, их влияние на качество готовой продукции из сырья животного происхождения.
4. Опишите этапы гигиенической регламентации пищевых добавок в сырье, полуфабрикатах и напитках. Процедура установления безопасности пищевых добавок.
5. Перечислите, какие красители разрешено использовать при производстве мясных продуктов? Какие ингредиенты используются для корректировки цвета в мясных продуктах?
6. Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение натуральных красителей в сыровоточных напитках. Какие особенности технологического процесса и хранения готовой продукции нужно учесть при применении натуральных красителей.
7. Какие комплексные пищевые добавки рекомендовано применять при производстве колбас? Как определить дозировку КПД с учетом изменения органолептических показателей продукта.
8. Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение эмульгаторов. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении эмульгаторов для спредов.
9. Какие биологически активные добавки рекомендовано применять при производстве молочных продуктов? Охарактеризуйте положительное влияние микро- и макронутриентов на пищевую ценность продукта.
10. Какие биологически активные добавки имеют характеристики пробиотика и пребиотика. Какие продукты могут иметь пробиотические и пребиотические рекомендации.

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