

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-8: Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	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

2.ФОМ к ПК-8.3 ПиБАД 19.03.01 БТ (ПБ) бакалавриат ФГОС ВО 3++ очная 2023

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	ПК-8.3 Демонстрирует знание свойств пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки биотехнологической продукции с заданным составом и свойствами

**Фонд оценочных материалов для оценки достижения компетенций
по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки»
направление 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Компетенция ПК-8: Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения

Индикаторы:

ПК-8.3 Демонстрирует знание свойств пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки биотехнологической продукции с заданным составом и свойствами

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-8 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 Приведите классификацию пищевых добавок, опишите их влияние на качество кондитерской продукции.
3. Опишите этапы гигиенической регламентации пищевых добавок в сырье, полуфабрикатах и напитках. Процедура установления безопасности пищевых добавок.
4. Как проводится оценка качества сырья и полуфабрикатов при производстве молочных продуктов для подбора и применения пищевых добавок.
5. Опишите влияние качества сырья и полуфабрикатов на использование красителей в кондитерских изделиях.
6. Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение натуральных красителей в напитках. Какие особенности технологического процесса и хранения готовой продукции нужно учесть при применении натуральных красителей.
7. Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение консервантов для фруктово-ягодных наполнителей для хлебобулочных изделий. Какие особенности технологического процесса и условий хранения нужно учесть при применении консервантов.
8. Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение стабилизаторов и гелеобразователей кондитерских изделиях. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении стабилизаторов и гелеобразователей при производстве мармелада.
9. Оцените влияние качественных характеристик сырья и полуфабрикатов на применение эмульгаторов. Какие особенности технологического процесса нужно учесть при применении эмульгаторов для спредов.
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.

