

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Инженерная реология пищевых систем»

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 «Инженерная реология пищевых систем».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Инженерная реология пищевых систем» 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.Примеры ФОМ для оценивания способности студента демонстрировать знание свойств пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки биотехнологической продукции с заданным составом и свойствами при производстве продуктов питания из растительного и животного сырья

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

Примеры ФОМ 1
для оценивая сформированности компетенции ПК-8.3
по результатам изучения дисциплины «Инженерная реология пищевых систем»

ПК-8 Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	ПК-8.3 Демонстрирует знания пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продукции с заданными составом и свойствами
--	---

ФОМ 1:

Назовите простые реологические модели, характеризующие поведение материала при организации биотехнологического процесса для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из растительного и животного происхождения

ФОМ 2:

Опишите, как изменится вязкость и текучесть биообъекта, если при организации биотехнологического процесса предусмотрено увеличение его влажности на 8,2 %?

ФОМ 3:

Поясните, как влияет микро- и макроингредиентный сырьевой состав (*на примере увеличения сахара*) на текучесть напитков?

ФОМ 4:

Опишите механическую модель вязкости при организации биотехнологического процесса для пищевой промышленности при производстве молочных продуктов.

ФОМ 5:

Назовите технологические улучшители и добавки, применяемые для выработки продукции со сниженными адгезионными свойствами?

ФОМ 6:

Опишите реологическое изменение мясного сырья (*упругость, пластичность, вязкость*) при организации биотехнологического процесса колбасного производства (*на примере, до и после варки*).

ФОМ 7:

Дайте определение когезии и адгезии и поясните их взаимосвязь при организации биотехнологического процесса хлебопекарного производства?

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