

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
*Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования*
«Красноярский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.
"22" февраля 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
(текущего оценивания, промежуточной аттестации)

Кафедра Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Красноярск, 2024

Составитель: Ермош Л.Г., преподаватель

«19» января 2024 г.

Эксперт Кольман О.Я., канд. техн. наук, доцент кафедры ТООП ФГАОУ ВО СФУ
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

ФОС разработан в соответствии с рабочей программы дисциплины «Технология функциональных продуктов питания»

ФОС обсужден на заседании кафедры протокол № 6 от «19» января 2024 г.

Зав. кафедрой Янова М.А., докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«19» января 2024 г.

ФОС принят методической комиссией института пищевых производств протокол № 5 «22» января 2024 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«22» января 2024 г.

Содержание

1. Цель и задачи фонда оценочных средств	4
2. Нормативные документы.....	4
3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. Формы контроля формирования компетенций	4
4. Показатели и критерии оценивания компетенций.....	5
5. Фонд оценочных средств	7
5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля	7
5.2 Фонд оценочных средств для промежуточного контроля	9
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	14
6.1 Основная литература	14
6.2 Дополнительная литература	14
6.3 Программное обеспечение	14

1. Цель и задачи фонда оценочных средств

Целью создания ФОС дисциплины является установление соответствия учебных достижений, приобретенных студентами необходимых теоретических знаний в области здорового питания, производства функциональных, специальных продуктов питания на основе растительного сырья.

ФОС по дисциплине решает задачи:

– контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определенных в ФГОС СПО по соответствующей специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»;

– контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей реализации ОПОП, определенных в виде набора общих и профессиональных компетенций выпускников;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс Университета.

Назначение фонда оценочных средств:

Используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов. А также предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения дисциплины «Технология функциональных продуктов питания».

2. Нормативные документы

ФОС разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, рабочей программы дисциплины «Технология функциональных продуктов питания» в соответствии с учебным планом.

3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. Формы контроля формирования компетенций

Компетенция	Этап формирования компетенции	Образовательные технологии	Тип контроля	Форма контроля
ОК 02- Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности	Теоретический	Лекции	Текущий	дифференцированный зачет
	Практико-ориентированный	Лабораторные работы	Текущий	Выполнение и защита
	Оценочный	аттестация	Промежуточный	дифференцированный зачет
ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Теоретический	Лекции	Текущий	дифференцированный зачет
	Практико-ориентированный	Лабораторные работы	Текущий	Выполнение и защита
	Оценочный	аттестация	Промежуточный	дифференцированный зачет
ПК 2.1 - Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Теоретический	Лекции	Текущий	дифференцированный зачет
	Практико-ориентированный	Лабораторные работы	Текущий	Выполнение и защита
	Оценочный	аттестация	Промежуточный	дифференцированный зачет
ПК 3.1 - Проводить	Теоретический	Лекции	Текущий	дифференциро

организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				ванный зачет
	Практико-ориентированный	Лабораторные работы	Текущий	Выполнение и защита
	Оценочный	аттестация	Промежуточный	дифференцированный зачет

4. Показатели и критерии оценивания компетенций

Таблица 4.1

Показатели и критерии оценки результатов обучения

Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения
<i>OK 02- Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</i>	
Пороговый уровень	способен определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска, выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
Продвинутый уровень	способен определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска, выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение оформлять результаты поиска.
Высокий уровень	способен определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска, выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение оформлять результаты поиска.
<i>OK 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</i>	
Пороговый уровень	Студент должен уметь взаимодействовать со студентами, преподавателем
Продвинутый уровень	Студент должен уметь организовать работу команды, взаимодействовать со студентами, преподавателем
Высокий уровень	Студент должен уметь организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать со студентами, преподавателем в ходе профессиональной деятельности, иметь представления о психологических основах деятельности коллектива, особенностях личности
<i>ПК 2.1 - Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>	
Пороговый уровень	Студент должен уметь контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, знать и уметь оценивать показатели качества готовой продукции
Продвинутый уровень	Студент должен уметь контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и

	готовой продукции, знать и уметь оценивать показатели качества готовой продукции, уметь разрабатывать производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов
Высокий уровень	Студент должен уметь контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, знать и уметь оценивать показатели качества готовой продукции, уметь разрабатывать производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства для выполнения объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт.
<i>ПК 3.1 - Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>	
Пороговый уровень	Студент должен знать требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования
Продвинутый уровень	Студент должен знать требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования. Должен уметь подготовить рабочее место, средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, уметь пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы.
Высокий уровень	Студент должен знать требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования. Должен уметь подготовить рабочее место, средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, уметь пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов

Таблица 4.2

Показатель оценки результатов обучения	Шкала оценивания
Пороговый уровень	60-72 баллов (удовлетворительно)
Продвинутый уровень	73-86 баллов (хорошо)
Высокий уровень	87-100 баллов (отлично)

5. Фонд оценочных средств

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

5.1.1 Защита лабораторных работ

Форма текущего контроля осуществляется в виде защиты выполненной лабораторной работы, в процессе которой студент должен показать компетенции, то есть знания и умения.

Критерии оценивания

«Зачтено» ставится в том случае, если студент:

- хорошо знает цель работы и методику эксперимента;
- владеет навыками самостоятельной работы в ходе практической работы;
- получает качественные экспериментальные результаты;
- умеет обрабатывать полученные результаты, делать собственные выводы по рассматриваемой теме;
- умеет работать в команде;
- умеет оформлять работу согласно требованиям высшей школы.

«Не зачтено» ставится в том случае, если студент:

- не владеет навыками самостоятельной работы;
- слабо знает цель работы и методику эксперимента;
- не выполняет экспериментальные работы;
- не умеет делать логические выводы по полученным результатам;
- не умеет работать в команде;
- небрежно оформляет записи по практической работе.

Вопросы к защите лабораторных работ

Лабораторная работа № 1–3. Работа с нормативным документом «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Вопросы для защиты

- 1 Что такое рациональное питание: понятие, основные принципы;
- 2 На какие группы делится население согласно физической активности?
- 3 Назовите нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для студентов;
- 4 Назовите нормы физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии для пожилых людей;
- 5 Назовите рекомендуемые уровни потребления биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием для детей

Лабораторная работа № 4-5. Проектирование и отработка рецептов хлебобулочных изделий функционального назначения

Вопросы для защиты

1. С какой целью проводят обогащение хлебобулочных изделий?
2. Какие виды добавок являются наиболее рациональными для данного вида продукта?
3. Изменяется ли технологический режим производства обогащенного хлеба?
4. По каким критериям хлебобулочное изделие будет считаться функциональным?
5. Озвучьте результаты вашей индивидуальной работы по проектированию хлебобулочных изделий.

Лабораторная работа № 6-7. Проектирование и отработка рецептур мучных кондитерских изделий функционального назначения

Вопросы для защиты

1. С какой целью проводят обогащение мучных кондитерских изделий?
2. Какие виды добавок являются наиболее рациональными для данного вида продукта?
3. Изменяется ли технологический режим производства мучных кондитерских изделий?
4. По каким критериям мучные кондитерские изделия будут считаться функциональными?
5. Озвучьте результаты вашей индивидуальной работы по проектированию мучных кондитерских изделий

Лабораторная работа № 8. Проектирование и отработка рецептур макаронных изделий функционального назначения

Вопросы для защиты

1. Дайте определение макаронным изделиям, назовите технологический режим производства, показатели качества;
2. В чем польза и вред макаронных изделий?
3. С какой целью проводят обогащение макаронных изделий?
4. Как рассчитывается пищевая ценность макаронных изделий?
5. Как рассчитывается энергетическая ценность изделий?
6. Для какого контингента населения может быть рекомендован ваш продукт?

Лабораторная работа № 9. Разработка меню лечебно-профилактического питания для работников алюминиевого производства

Вопросы для защиты

1. Что такое лечебное питание?
2. Что такое лечебно-профилактическое питание?
3. Озвучьте лечебно-профилактический рацион, разработанный вами для работников алюминиевого производства
4. Какие критерии были основой для разработки рациона?
5. Каким нормативный документ был использован вами в работе?

Лабораторная работа № 10. Разработка дневного меню школьного питания

Вопросы для защиты

1. В чем особенность школьного питания?
2. На какие группы делят детей по возрасту?
3. Назовите перечень продуктов, запрещенных в школьном питании
4. Какова должна быть калорийность дневного рациона школьников первого класса?
5. Какие критерии были основой для разработки рациона?

Лабораторная работа № 11. Разработка меню геродиетического питания

Вопросы для защиты

1. В чем особенность геродиетического питания?
2. Назовите перечень продуктов, имеющих наибольшее значение в питании пожилых людей?
3. Какова должна быть калорийность дневного рациона?
4. Какие критерии были основой для разработки рациона?

Лабораторная работа № 12. Разработка дневного меню лечебного питания (диета № 8, 10)

Вопросы для защиты

- 1 Что такое лечебное питание?
- 2 Что из себя представляют диеты?
- 3 Чем характеризуется диета № 8?
- 4 Для кого предназначена диета № 10?
- 5 Какие критерии были основой для разработки рациона для диет?
- 6 Каким нормативный документ был использован вами в работе?

5.2 Фонд оценочных средств для промежуточного контроля

ФОС промежуточной аттестации обучающихся предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения. Проводится в установленной учебным планом форме - дифференцированного зачета по завершению изучения дисциплины.

Зачет проводится в виде устного собеседования. Студентам предлагается ответить на любых 2 вопроса из перечня вопросов, что позволяет оценить знания по ключевым темам дисциплины.

Перечень вопросов к зачету студентам выдается предварительно преподавателем, ведущим дисциплину.

5.2.1. Вопросы к дифференцированному зачету по дисциплине «Технология функциональных продуктов питания»

Перечень вопросов

- 1 Рациональное питание. Понятие. Основные принципы
- 2 Что означает понятие – пищевая ценность, биологическая ценность, энергетическая ценность?
- 3 Концепция функционального питания: принципы, значение
- 4 Белки. Физиологическая роль, аминокислотный состав
- 5 Жиры. Физиологическая роль, соотношение ив суточном рационе
- 6 Углеводы. Физиологическая роль, их источники для организма. Значение пищевых волокон в питании человека
- 7 Современные представления о роли витаминов в организме человека, суточная потребность
- 8 Физиологическая роль важнейших макро и микроэлементов
- 9 Вода, её значение для организма, физиологическая роль
- 10 Особенности питания людей, занятых умственным трудом
- 11 Особенности питания детей и подростков
- 12 Особенности геродиетического питания
- 13 Лечебное и диетическое питание. Назначение и характеристика основных лечебных диет
- 14 Понятие о лечебно-профилактическом питании

- 15 Концепция спортивного питания в РФ. Цели и задачи. Принципы спортивного питания.
- 16 Критерии нормирования потребностей организма в питании, физиологические нормы питания отдельных групп населения.
- 17 Как определить потребности организма в энергии расчетным методом с использованием коэффициента физической активности?
- 18 Методы оценки индивидуального и коллективного фактического питания.
- 19 Характеристика сырья, применяемого при производстве функциональных изделий: соле- и сахарозаменители;
- 20 Характеристика сырья, применяемого при производстве функциональных изделий: отруби, метилцеллюлоза, дробленое зерно;
- 21 Функциональные свойства плодо-овощного сырья;
- 22 Использование соевых продуктов при производстве продуктов функционального назначения;
- 23 Сахарозаменители, применяемые в производстве функциональных изделий;
- 24 Функциональные и диетические изделия, обогащенные кальцием. Норма потребления. Роль кальция в организме человека.
- 25 Функциональные и диетические изделия, обогащенные пробиотиками;
- 26 Белковые обогатители при производстве макаронных изделий, их оптимальные дозировки;
- 27 Пищевые и биологически активные добавки на основе ПНЖК;
- 28 Минеральные вещества, их роль в коррекции и поддержании здоровья;
- 29 Особенности питания детей школьного возраста;
- 30 Особенности питания студентов.

5.2.2. Примерные варианты теста по дисциплине «Основы производства функциональных продуктов питания»

Рационы профилактического питания ставят целью:

1. замедления процессов всасывания токсикантов;
2. повысить уровень витаминов ;
3. повышение общей устойчивости организма;
4. профилактика почечной недостаточности.

К функциональным продуктам относятся:

1. молочные продукты
2. природные злаки
3. растительные жиры
4. животные жиры

Функциональный продукт должен:

1. оказывать благотворное влияние на здоровье человека
2. регулировать определенные процессы в организме
3. предотвращать развитие определенных заболеваний
4. быть высококалорийным

Какие вещества относятся к пищевым волокнам:

1. целлюлоза
2. крахмал
3. глюкоза

В каком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты?

1. природные злаки
2. молочные продукты
3. растительные жиры

4. натуральные соки и напитки

В каком сырье присутствуют фитозлементы и фитоконплексы?

1. природные злаки
2. молочные продукты
3. растительные жиры
4. натуральные соки и напитки

Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Больше всего его содержится:

1. в хлебе
2. в мясе
3. в рыбе

Источником полноценных (содержащих все незаменимые аминокислоты) белков является:

1. молоко
2. масло сливочное
3. масло растительное
4. макаронные изделия
5. хлеб

Концепция функционального (позитивного) питания впервые возникла:

1. в Японии
2. в России
3. в Канаде

Функциональный продукт должен:

1. оказывать благотворное влияние на здоровье человека
2. регулировать определенные процессы в организме
3. предотвращать развитие определенных заболеваний
4. быть высококалорийным

Какие углеводы относятся к пищевым волокнам:

1. целлюлоза
2. крахмал
3. глюкоза

В каком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты?

1. Природные злаки
2. Молочные жиры
3. Растительные жиры
4. Натуральные соки и напитки

К эссенциальным жирным кислотам относится:

1. молочная кислота
2. серная кислота
3. арахидоновая кислота
4. щавелевая кислота

19. Рекомендуемое оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов:

1. 1:1,1:4,8
2. 1:1:4
3. 1:3:6

Увеличение белка в рационе рекомендуют при:

1. истощении
2. инфекционных заболеваниях
3. после операций, травм
4. ожирении

Диетическое питание – это питание людей с _____ заболеваниями вне обострения (в санаториях, диет столовых).

Биологическая ценность определяется в основном качеством _____ пищи - перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава.

Авитаминоз – это _____ какого-либо витамина в организме

Витаминная недостаточность – группа патологических состояний обусловленных _____ в организме одного или нескольких витаминов.

Белки состоят из:

1. моносахаридов
2. аминокислот
3. глицерина

Диета в переводе с греческого это _____ питания.

1. режим
2. условия
3. время
- 4.

При термической обработке пищевая ценность продуктов:

1. уменьшается
2. увеличивается
3. не изменяется

Какие продукты можно отнести к функциональному питанию:

1. сдобные булочки
2. кисло-молочные продукты
3. морковный салат

К высокобелковым продуктам относятся:

1. яйца
2. овощи
3. макаронные изделия

Преобладающей микрофлорой кисломолочных напитков являются:

1. дрожжи
2. лактобактерии
3. пропионовокислые бактерии

Специализированное питание спортсменов должно быть:

1. малокалорийным
2. обогащено белками
3. низковолокнистым
4. витаминизированным

В детском возрасте необходимо повышенное количество:

1. белков
2. углеводов
3. жиров

К усвояемым углеводам относятся:

1. Глюкоза
2. Фруктоза
3. Сахароза
4. Целлюлоза

Витамины подразделяются на:

1. Водорастворимые
2. Жирорастворимые
3. Витаминоподобные соединения
4. Спирторастворимые

К макроэлементам относятся:

1. кальций
2. калий
3. натрий
4. цинк

Критерии оценивания

При проведении дифференцированного зачета в устной форме используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

«Отлично»

Ставится студенту, если на поставленные вопросы дан полный, развернутый ответ; показано осознанное знание об объекте обсуждения, доказательны основные положения; студент свободно владеет профессиональными терминами; в ответе отслеживается логическая последовательность, умение выделять существенные моменты материала.

«Хорошо»

Ставится студенту, если на поставленный вопрос дан полный развернутый ответ, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ выстроен в логической последовательности, изложен грамотным языком; однако при ответе были допущены незначительные ошибки или неточности.

«Удовлетворительно»

Ставится студенту, если на поставленные вопросы дан неполный ответ, последовательность изложения и логика имеют несущественные нарушения, допущены ошибки в ответе, не присутствуют доказательные выводы, имеет место неграмотная речь.

«Неудовлетворительно»

Ставится студенту, если на поставленные вопросы дан неполный ответ, последовательность изложения и логика имеют существенные нарушения, допущены ошибки в ответе, отсутствуют доказательные выводы, имеет место неграмотная речь.

При проведении дифференцированного зачета в форме тестирования используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

«Отлично»

Если дан правильный ответ на 87-100 % предложенных тестов

«Хорошо»

Если дан правильный ответ на 73 -86 % предложенных тестов

«Удовлетворительно»

Если дан правильный ответ на 60-72 % предложенных тестов

«Неудовлетворительно»

Если дан правильный ответ на менее, чем 55 % предложенных тестов.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Перфилова, О. В. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О.В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин // Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2017.

2. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания: учебное пособие / С.Б. Юдина // Санкт-Петербург: Лань 2022.

6.2 Дополнительная литература

1. Андреевко, Л.Г. Вопросы питания пожилых. – М.: изд. Россельхозакадемии, - 2007. – 276 с.

2. Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И.В. Бобренева // Санкт-Петербург: Лань, 2022.

3. Трубина, И. А. Технология производства продуктов диетического питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина // Ставрополь : СтГАУ, 2018.

4. Типсина, Н. Н. Разработка новых видов печенья функционального назначения : учебное пособие / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Красноярск : КрасГАУ, 2019.

6.3 Программное обеспечение

- Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF ‒ Acrobat Professional (образовательная лицензия № СЕ0806966 от 27.06.2008).
- Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.
- Библиотечная система «Ирбис 64», контракт 37–5–20 от 27.10.2020

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонды оценочных средств по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ» для подготовки специалистов среднего звена по программе ФГОС СПО, специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет

Представленные на рецензию фонды оценочных средств оформлены с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ФОС по стандартам ФГОС СПО.

Дисциплина «Технология функциональных продуктов питания» является частью учебного плана по подготовке специалистов среднего звена по программе ФГОС СПО, специальность 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Оценочные средства для контроля успеваемости студентов представлены в полном объеме. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО.

Представленные оценочные средства по дисциплине стимулируют познавательную деятельность за счет заданий разного уровня сложности, компетентного подхода, формируют навыки само- и взаимопонимания.

Фонды оценочных средств соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО, обеспечивают проведение аттестации студентов учреждений СПО, дают возможность определить соответствие студентов конкретной характеристике.

Представленные ФОС для специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» могут быть использованы в учебном процессе и соответствуют требованиям ФГОС СПО.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры
технологии и организации
общественного питания
ФГАОУ ВО
«Сибирский федеральный университет»



О.Я. Кольман