

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института ветеринарии и  
биотехнологий  
Скрипкин Валентин Сергеевич

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.В.ДВ.02.01 Гибридные продукты питания**

19.03.01 Биотехнология

Биотехнология продуктов питания

бакалавр

очная

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-1.1 Способен организовать и контролировать ведение технологического процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	<b>знает</b> основы ведения технологического процесса производства гибридных продуктов питания
		<b>умеет</b> организовать и контролировать ведение технологического процесса производства гибридных продуктов питания
		<b>владеет навыками</b> технологиями ведения технологического процесса производства гибридных продуктов питания

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Гибридные продукты питания			
1.1.	Технологические принципы производства гибридных продуктов	8	ПК-1.1	
1.2.	Контрольная точка			Устный опрос
	Промежуточная аттестация			За

## 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			

1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
Для оценки умений			
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

**4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Гибридные продукты питания"**  
*Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

Вопросы к контрольной точке

Вопросы к устному ответу

1. Что такое гибридные продукты питания и как они отличаются от обычных продуктов?
2. Какие основные компоненты могут входить в состав гибридных продуктов питания?
3. Какие преимущества дают гибридные продукты для потребителей?
4. Какие технологии используются при создании гибридных продуктов?
5. Какие вызовы и риски связаны с разработкой гибридных продуктов питания?
6. Охарактеризуйте примеры популярных гибридных продуктов на рынке.
7. Как влияет использование биотехнологий на создание гибридных продуктов?
8. Чем отличаются гибридные продукты от органических и функциональных продуктов?
9. Какие компоненты чаще всего сочетают в гибридных продуктах?
10. Какие меры применяются для обеспечения безопасности гибридных продуктов питания?
11. Как определяется качество гибридных продуктов?
12. Какие нормативные акты регулируют производство гибридных продуктов?
13. В чем заключается инновационная ценность гибридных продуктов для пищевой промышленности?
14. Какие методы маркетинга наиболее эффективны при продвижении гибридных продуктов?
15. Как потребитель воспринимает концепцию гибридных продуктов?
16. Какие отрасли связаны с разработкой и производством гибридных продуктов питания?
17. Как влияют биологические и химические свойства компонентов на стабильность гибридного продукта?
18. Какие экологические аспекты связаны с производством гибридных продуктов?
19. В чем заключается экологическая целесообразность гибридных продуктов?
20. Каковы перспективы развития рынка гибридных продуктов питания?
21. Какие примеры успешных гибридных продуктов можно привести из мировой практики?
22. Какие инновационные материалы используют в производстве гибридных продуктов?
23. Какая роль исследовательских организаций в разработке гибридных продуктов?
24. Какие методы оценки потребительского спроса на гибридные продукты существуют?
25. Чем отличается технология производства гибридных напитков от традиционных?
26. Какие особенности упаковки и маркировки характерны для гибридных продуктов?
27. Какие тренды в развитии гибридных продуктов питания можно выделить на ближайшее десятилетие?
28. Какой вклад в развитие гибридных продуктов вносит информационная технология?
29. Какие экологические сертификаты могут подтверждать экологичность гибридных продуктов?
30. В чем заключается будущее гибридных продуктов питания с точки зрения науки и технологий?

***Примерные оценочные материалы  
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)  
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Вопросы к зачету по дисциплине Гибридные продукты питания

1. Что такое гибридные продукты питания и в чем их отличие от традиционных продуктов?
2. Какие основные виды гибридных продуктов питания существуют?
3. Каковы преимущества использования гибридных продуктов питания для потребителей?
4. Какие технологии применяются при создании гибридных продуктов питания?
5. В чем заключается роль биотехнологий при разработке гибридных продуктов?
6. Какие особенности хранения и транспортировки гибридных продуктов питания?
7. Какие виды гибридных продуктов питания наиболее востребованы на рынке?
8. Какие основные компоненты входят в состав гибридных продуктов питания?
9. Какие источники сырья используются при производстве гибридных продуктов?
10. Каковы основные этапы разработки гибридных продуктов питания?
11. Какие информационные технологии применяются для анализа и оценки гибридных продуктов?
12. В чем заключается ценность гибридных продуктов для индустрии здорового питания?
13. Какие нормативные документы регулируют производство гибридных продуктов?
14. Какие методы оценки качества гибридных продуктов питания существуют?

15. В чем особенности безопасных аспектов гибридных продуктов?
16. Какие экологические преимущества имеет использование гибридных продуктов?
17. Как влияет технология сочетания различных ингредиентов на вкусовые качества гибридных продуктов?
18. Какие перспективы развития гибридных продуктов питания в ближайшие 10 лет?
19. Какова роль маркетинга в продвижении гибридных продуктов?
20. Какие сложности возникают при производстве гибридных продуктов?
21. Какие способы повышения биологической ценности гибридных продуктов реализуемы?
22. Какие методы стабилизации и консервирования применяются для гибридных продуктов?
23. Какие инновационные материалы используют при создании гибридных пищевых продуктов?
24. Как влияет технология обработки на нутритивные свойства гибридных продуктов?
25. Какие примерные характеристики можно указать для успешных гибридных продуктов?
26. В чем заключается отличие гибридных продуктов от функциональных продуктов питания?
27. Какие стадии тестирования проходят новые гибридные продукты перед выходом на рынок?
28. Какие основные риски связаны с производством гибридных продуктов питания?
29. Как улучшить свойства и устойчивость гибридных продуктов с помощью добавок?
30. Какие культурно-исторические аспекты связаны с развитием гибридных продуктов?
31. Как влияет сочетание ингредиентов на ценовую доступность гибридных продуктов?
32. Какие научные исследования ведутся в области развития гибридных продуктов?
33. Какие конкурентные преимущества имеют гибридные продукты на рынке продуктов питания?
34. Какие современные тренды в дизайне упаковки гибридных продуктов?
35. В чем заключается роль потребительских предпочтений при создании гибридных продуктов?
36. Какие методы производства гибридных продуктов возможны в условиях малых предприятий?
37. Как популяризация здорового образа жизни влияет на спрос на гибридные продукты?
38. Какие материалы и компоненты используют для повышения экологической безопасности продукции?
39. Какие особенности формообразования гибридных продуктов в массовом производстве?
40. В чем заключается инновационное значение разработки гибридных продуктов?
41. Какую роль играет научная экспертиза при выводе гибридных продуктов на рынок?
42. Как определить потребительский спрос на гибридные продукты?
43. Какие культурные особенности влияют на предпочтения при выборе гибридных продуктов?
44. Какие виды продуктов питания можно считать классическими исходными для создания гибридов?
45. Какие стандарты по маркировке гибридных продуктов существуют?
46. Как влияет выбор сырья на стоимость конечного продукта?
47. В чем заключается стратегическая роль гибридных продуктов в конкурентной борьбе?
48. Какие подходы существуют к стандартизации качества гибридных продуктов?
49. Какие инновации в области упаковки способствуют сохранению качества гибридных продуктов?
50. Какие вызовы стоят перед разработчиками гибридных продуктов питания в современных условиях?

***Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)***

## Примерные темы рефератов

1. Анализ рисков и сценариев развития рынка гибридных продуктов
2. Оценка перспектив развития рынка гибридных продуктов в РФ и мире.
3. Разработка идеи и концепции нового гибридного продукта.
4. Обзор инновационных технологий производства гибридных продуктов
5. Исследование современных трендов в области гибридных продуктов питания.
6. Использование нанотехнологий для улучшения свойств гибридных продуктов
7. Рыночный спрос и потребительские предпочтения гибридных продуктов
8. Анализ безопасности гибридных продуктов с помощью лабораторных методов.
9. Влияние культурных различий на создание гибридных продуктов
10. Инновационные разработки в области гибридных продуктов питания
11. Безопасность и риски при потреблении гибридных продуктов
12. Перспективы применения нанотехнологий в гибридных продуктах
13. Гибридные продукты и традиционные кухни
14. Этические вопросы при создании гибридных продуктов
15. Влияние биотехнологий на развитие гибридных продуктов
16. Использование альтернативных источников белка в гибридных продуктах
17. Желательные свойства гибридных продуктов с точки зрения фитнеса и диетологии
18. Влияние стоимости производства на доступность гибридных продуктов
19. Анализ потребительской приемлемости гибридных продуктов
20. Будущее гибридных продуктов питания в контексте глобального питания