

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Безотходные технологии пищевых производств»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-9: Способен оценивать показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	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 «Безотходные технологии пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Безотходные технологии пищевых производств» 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. Примерный перечень вопросов к зачету

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-9 Способен оценивать показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-9.2 Оценивает соответствие опытных партий новых видов биотехнологической продукции требованиям проектной документации и предлагает корректирующие мероприятия

Перечень примерных вопросов

- 1 Каковы перспективы применения вторичного молочного сырья для производства продуктов питания используя приемы биотехнологии?
- 2 Рациональное использование вторичных ресурсов кишечного производства. Приведите номенклатуру кишок и опишите технологический процесс их переработки.
- 3 Опишите способы производства сухих сывороточных концентратов с указанием основных технологических параметров.
- 4 Перечислите ассортимент и приведите классификацию продуктов из молочной сыворотки. Белковые продукты из молочной сыворотки
- 5 Дайте характеристику процессам переработки крови: сбор, стабилизация, дефибринирование, сепарирование, коагуляционное осаждение белков крови, консервирование, обесцвечивание, сушка, концентрирование плазмы крови.
- 6 Какие вторичные молочные продукты подвергаются концентрированию? Перечислите способы концентрирования вторичных молочных продуктов.

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