

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Введение в направление»**

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

| <b>Код контролируемой компетенции</b>  | <b>Способ оценивания</b> | <b>Оценочное средство</b>                       |
|--|--------------------------|---|
| ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | Экзамен                  | Комплект контролирующих материалов для экзамена |

**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 «Введение в направление».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Введение в направление» используется 100-балльная шкала.

| <b>Критерий</b>   | <b>Оценка по 100-балльной шкале</b> | <b>Оценка по традиционной шкале</b> |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы. | 75-100                              | <i>Отлично</i>                      |
| Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.  | 50-74                               | <i>Хорошо</i>                       |
| Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.                              | 25-49                               | <i>Удовлетворительно</i>            |
| Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.  | <25                                 | <i>Неудовлетворительно</i>          |

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами**

*1.Задание на использование знаний инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания*

| <b>Компетенция</b>  | <b>Индикатор достижения компетенции</b>   |
|---|---|
| ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания |

1. Опишите какие повреждения у зерна вызывает клоп-черепашка. Какое влияние оказывают эти повреждения на процессы, происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания?
2. Опишите влияния стекловидности на процессы, происходящие при переработке пищевого сырья (зерна).
3. Опишите правила использования и эксплуатации современного технологического оборудования для определения стекловидности зерна.
4. Почему знание анатомии зерна необходимо для понимания процессов, происходящих при переработке растительного сырья?
5. Опишите влияние влажности на процессы, происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания.
6. Опишите правила использования и эксплуатации современного технологического оборудования для определения влажности зерна, методы определения этого показателя качества.
7. Общее понятие о процессе брожения. Основные условия протекания процесса брожения. Роль микроорганизмов в биотехнологических производствах. Влияние процесса брожения на хранение продуктов питания.

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