

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнологические основы переработки растительного сырья»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-10: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	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 «Биотехнологические основы переработки растительного сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнологические основы переработки растительного сырья» 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 умения студента определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов влияющих на параметры технологического процесса и качество готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество	ПК-8.4 Способен определять и анализировать

продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции
---	---

Используя умения определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов влияющих на параметры технологического процесса и качество готовой продукции , ответьте на следующие вопросы:

1 Биотехнология как наука, роль в создании современных продуктов. Задачи, цели, методы. Как влияют свойства сырья и полуфабрикатов на параметры технологического процесса и качество готового продукта? Привести примеры(ПК-8.4)

2 Общая характеристика и классификация ферментов. Ферментативная обработка растительного сырья. Ферменты, трансформирующие органическое сырье в пищевой биотехнологии. Изучение факторов, влияющих на активность ферментов. Привести примеры. (ПК-8.4)

3 Химический состав растительной клетки. Характеристика органических и неорганических веществ, содержащихся в различных частях клетки. Какими методами и в соответствии с какой нормативной документацией проводятся исследования? Привести примеры. (ПК-8.4)

4 Охарактеризуйте химический состав отходов сельского хозяйства и пищевой промышленности для ферментативной переработки растительного сырья. Определите и проанализируйте свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на параметры технологического процесса и качество готовой продукции. (ПК-8.4)

5 Охарактеризуйте основные стадии получения солода. Опишите технологию получения ячменного солода для светлого и темного пива. Определите и проанализируйте свойства сырья и полуфабрикатов влияющих на параметры технологического процесса и качество готовой продукции(ПК-8.4)

6 Опишите основные технологические стадии изготовления пива. Дайте характеристику главного процесса брожения и дображивания. Как влияют свойства сырья на параметры технологического процесса? (ПК-8.4)

7 Охарактеризуйте основные технологические схемы микробной переработки растительного сырья. Проанализируйте свойства сырья и полуфабрикатов и определите качество продуктов, полученных путем ферментативной и микробной биоконверсии. (ПК-8.4)

2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки сырья и производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-10 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-10.2 Способен анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания

Используя умения анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки сырья и производства продуктов питания., ответьте на следующие вопросы:

1 Опишите биотехнологические схемы безотходного производства этанола и кормовых белковых продуктов с применением современных технологий в области переработки сырья и производства продуктов питания. Технологическая схема получения биоэтанола (ПК-10.2)

2 Дайте краткую характеристику биотехнологическим объектам, находящимся на разных ступенях организации. Проанализируйте их влияние на ход технологического процесса при производстве сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. (ПК-10.2)

3 Биотехнология и интенсификация сельскохозяйственного производства. Новые виды кормов. Совершенствование путей переработки сельскохозяйственных продуктов с применением научно-технической информации и передового производственного опыта. Привести примеры (ПК-10.2)

4 Какова технология получения ферментов и характеристика основных отечественных ферментных препаратов и мультиэнзимных комплексов применяемых в получении продукции? (ПК-10.2)

5 Рассмотрите влияние свойств сырья на параметры технологического процесса и качество готового продукта при введении в технологический процесс ферментных препаратов на примере экстракции растительных трав Алтая (ПК-10.2)

6 Биотехнология изготовления вина. Рассмотрение современных биотехнологических процессов изготовления виноградного вина. Характеристика физико-химических и органолептических показателей вин. (ПК-10.2)

7 Опишите современные биотехнологии производства различных видов кваса и квасных напитков из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностью рынка. (ПК-10.2)

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