

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология глубокой переработки зернового сырья»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-10: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-7: Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	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 «Биотехнология глубокой переработки зернового сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология глубокой переработки зернового сырья» 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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.		
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.Примеры заданий для оценивания способности студента обеспечивать ведение технологических процессов глубокой переработки зернового сырья в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-7 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.3 Способен обеспечивать ведение технологических процессов глубокой переработки зернового сырья в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

***Применяя знания об осуществлении технологического обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья, необходимо ответить на следующие вопросы:***

1 Назовите и характеризуйте технологические параметры биологических способов гидролиза растительного сырья, которые применяются для ведения технологических процессов глубокой переработки зернового сырья. (ПК-7.3)

2 Приведите основные технологические параметры процесса глубокой переработки зернового сырья - приготовления питательной среды для культуры микроорганизмов на основе ферментативного гидролиза полисахаридов отрубей (ПК-7.3)

*2.Примерные задания для оценивания способности студента использовать нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

**Применяя знания об анализировании качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, необходимо ответить на следующие вопросы:**

1 Какие методы анализа качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации применяются для определения условной крахмалистости зерна? (ПК-8.5)

2 Назовите показатели, по которым определяется качество продуктов питания из растительного сырья – растительного масла - в соответствии с требованиями нормативной документации. (ПК-8.5)

**3.Примеры заданий для оценивания умения студента анализировать научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, 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-10.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

**Применяя научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания, необходимо ответить на следующие вопросы:**

1 На основе анализа научно-технической информации в области переработки и хранения растительного сырья объясните, почему зерновой зародыш и мучка имеют малый срок хранения (ПК-10.1)

2 На основе анализа научно-технической информации в области переработки и хранения растительного сырья объясните, какой должна быть влажность зерна в процессе хранения и почему. (ПК-10.1)

**4.Примеры заданий для оценивания способности студента анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного 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

**Применяя научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания, необходимо ответить на следующие вопросы:**

1 Назовите основные этапы получения биоэтанола из различных отходов растительного сырья, опираясь на анализ передового производственного опыта и современные технологии в области переработки растительного сырья. (ПК-10.2)

2 Назовите способы увеличения срока хранения отделенных зародышей зерна, основываясь на передовом производственном опыте и современных технологиях в области переработки растительного сырья. (ПК-10.2)

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