

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Современное оборудование биотехнологических производств»**

**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-6: Способен разрабатывать проектные решения для пищевых биотехнологических производств	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 «Современное оборудование биотехнологических производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Современное оборудование биотехнологических производств» 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.Примеры ФОМ для оценки умений студента осуществлять поиск и анализ существующих технологий пищевых биотехнологических производств*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-6 Способен разрабатывать проектные решения для пищевых биотехнологических производств	ПК-6.1 Осуществляет поиск и анализ существующих технологий пищевых биотехнологических производств

***Применяя поиск и анализ существующих технологий пищевых биотехнологических производств, необходимо ответить на следующие вопросы:***

1. Осуществите анализ основных технологических особенностей существующего пищевого биотехнологического производства солода. (ПК-6.1)
2. Главные критерии при анализе маркетинговых и логистических исследований состояния современного оборудования для существующих технологий пищевых биотехнологических производств. (ПК-6.1)
3. Что нужно учитывать при поиске существующих технологий пищевого биотехнологического производства спирта? (ПК-6.1)
4. На чем основан анализ существующих технологий пищевых биотехнологических производств биоэтанола? (ПК-6.1)

*2.Примеры ФОМ для оценки умений студента осуществлять выбор и описывать оборудование для технологических линий и участков пищевых биотехнологических производств*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-6 Способен разрабатывать проектные решения для пищевых биотехнологических производств	ПК-6.3 Выбирает и описывает оборудование для технологических линий и участков пищевых биотехнологических производств

***Применяя знания по выбору и описанию оборудования для технологических линий и участков пищевых биотехнологических производств, необходимо ответить на следующие вопросы:***

1. На чем основан подбор аппарата для технологической линии фильтрации биотехнологического производства пива и пивных напитков. (ПК-6.3)
2. Перечислите особенности подбора необходимого технологического оборудования для технологических линий и участков пищевых биотехнологических производств, обеспечивающего выпуск запланированного объема пищевой продукции. (ПК-6.3)
3. Опишите ректификационные колонны, применяемые для технологических участков пищевого биотехнологического производства спирта, этанола и биоэтанола. (ПК-6.3)
4. Что является основой для выбора подъемно-транспортного оборудования для технологической линии биотехнологического производства хлеба и хлебобулочных изделий? (ПК-6.3)

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