

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Инновационные технологии производства напитков»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-10: Способен обеспечить реализацию технологического процесса пищевых биотехнологических производств	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-7: Способен проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: Способен разрабатывать и внедрять новые технологии и рецептуры продуктов питания	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 «Инновационные технологии производства напитков».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Инновационные технологии производства напитков» 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.Задания для оценки способности к осуществлению сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации в области биотехнологий

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7.1 Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области биотехнологий

Применяя знания по сбору, обработке, анализу и систематизации научно-технической информации в области биотехнологий необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Сравните литературные и экспериментальные данные по исследованию изменений физико-химических показателей образцов кваса при различных условиях хранения. Сделайте заключение о влиянии условий хранения на качественные показатели кваса, назовите оптимальные условия хранения. (ПК-7.1)

2. Как влияют различные ферментные препараты на выход и качество получаемого сока? Приведите примеры. (ПК-7.1)

3. Какая нормативная документация действует в рамках пивоваренной отрасли? Опишите порядок декларирования пищевой продукции. (ПК-7.1)

4. Приведите обзор наиболее популярных рас пивоваренных дрожжей, анализ их основных качественных характеристик и порядок подбора оптимальной расы для брожения суслу. (ПК-7.1)

2.Задания для оценки способности к исследованию свойств сырья и готовой продукции пищевых производств

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7.2 Способен исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств

Применяя знания по исследованию свойств сырья и готовой продукции пищевых производств необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Приведите примеры растительного сырья, используемого в качестве источника биологически активных веществ для производства напитков, опишите его химический состав и свойства. (ПК-7.2)

2. Зачем нужны новые источники сырья? Традиционные и потенциальные сырьевые добавки. Пути повышения функциональных возможностей добавок. (ПК-7.2)

3. Приведите примеры традиционных и инновационных способов стабилизации пива. Какие современные способы увеличения стойкости пива Вы знаете, в чем их преимущества и недостатки? (ПК-7.2)

4. Какое сырье используют для производства напитков на зерновой основе. Какие способы увеличения сроков хранения напитков на зерновой основе существуют? Назовите факторы, оказывающие влияние на стабильность напитков на зерновой основе. (ПК-7.2)

5. Какие показатели пива, свидетельствуют о его качестве? Опишите газохроматографический метод определения концентрации побочных и вторичных продуктов брожения в пиве. (ПК-7.2)

3.Задания для оценки способности устанавливать соответствие новых видов продуктов питания требованиям проектной документации

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен разрабатывать и внедрять новые технологии и рецептуры продуктов питания	ПК-8.1 Оценивает соответствие новых видов продуктов питания требованиям проектной документации

Применяя знания на соответствие новых видов продуктов питания требованиям проектной документации необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Инновационные технологии в производстве напитков винодельческой отрасли. Соответствие новых напитков винодельческой отрасли требованиям проектной документации. (ПК-8.1)
2. Технологическая схема и описание инновационной технологии кваса. Соответствие кваса, вырабатываемого по инновационной технологии требованиям проектной документации. (ПК-8.1)
3. Характеристика новых функциональных безалкогольных напитков брожения специального назначения, особенности требований проектной документации к данным напиткам. (ПК-8.1)

4.Задания для оценки способности к осуществлению корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен разрабатывать и внедрять новые технологии и рецептуры продуктов питания	ПК-8.2 Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания

Применяя знания по корректировке рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Назовите теоретические основы создания рецептур безалкогольных напитков функционального назначения. Особенности составление композиций безалкогольных напитков функционального назначения. (ПК-8.2)

2. Особенности корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при разработке новых технологий получения напитков на зерновой основе. (ПК-8.2)

3. В чем особенности корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при разработке методики проектирования безалкогольных напитков с учетом сбалансированности состава. (ПК-8.2)

4. Назовите современные направления развития технологии производства напитков на зерновой основе, предусматривающие изменение технологических параметров процесса. (ПК-8.2)

5. Разработка режимов производства спиртных напитков на основе зерновых дистиллятов. Приведите примеры технологических решений при применении различных видов микроорганизмов для получения сброженного зернового сусла. (ПК-8.2)

5.Задания для оценки способности анализировать влияние свойств сырья на ход технологического процесса

Компетенция				Индикатор достижения компетенции			
ПК-10	Способен обеспечить реализацию	технологического процесса	пищевых биотехнологических производств	ПК-10.1	Способен анализировать влияние свойств сырья на ход технологического процесса		

Применяя знания о влиянии свойств сырья на ход технологического процесса пищевых биотехнологических производств необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Каково влияние новых и традиционных источников пивоваренного сырья на качество готового пива? Опишите традиционные и потенциальные сырьевые добавки. Пути повышения функциональных возможностей добавок. (ПК-10.1)

2. Как влияют свойства сырья на технологию производства безалкогольных напитков на зерновой основе? Назовите причины возникновения дефектов безалкогольных напитков и меры по их предотвращению. (ПК-10.1)

3. Какие свойства хмелепродуктов влияют на ход технологического процесса в пивоварении? Классификация хмелепродуктов по этапам применения. Расчет требуемого количества хмелепродуктов различных типов. (ПК-10.1)

4. Особенности технологии получения экстрактов из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья. Опишите влияние свойств растительного сырья на процессы экстракции. (ПК-10.1)

5. Влияние показателей качества воды на ход технологических процессов в пивоварении. Обзор общих требований, предъявляемых к воде. Назовите способы водоподготовки в бродильных производствах. (ПК-10.1)

6.Задания для оценки способности предлагать мероприятия по регулированию технологического процесса

Компетенция				Индикатор достижения компетенции			
ПК-10	Способен	обеспечить	реализацию	ПК-10.2	Предлагает	мероприятия	по
технологического		процесса	пищевых	регулированию	технологического	процесса	
биотехнологических		производств					

Применяя знания по обеспечению и регулированию технологических процессов пищевых биотехнологических производств необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Какие основные принципы и способы приготовления затора Вы знаете? Опишите принципы и способы фильтрования затора и получения сусла. (ПК-10.2)
2. Какие инновационные технологии безалкогольных напитков на зерновой основе Вы знаете? Характеристика сырья для производства напитков на зерновой основе. (ПК-10.2)
3. На чем основаны инновационные технологии получения напитков на зерновой основе с использованием концентрированных сброженных основ разного типа. Характеристика кваса, вырабатываемого по инновационной технологии. (ПК-10.2)
4. Опишите состояние винодельческой отрасли на сегодняшний день и перспективы производства с учетом мировых тенденций. Какие инновационные технологии при производстве тихих вин Вы знаете? (ПК-10.2)
5. Приведите примеры способов регулирования технологических процессов в производстве ликероводочных изделий. Назовите современные методы интенсификации производства ликероводочных изделий. (ПК-10.2)
6. Опишите способы регулирования технологических процессов в производстве продуктов функционального и специального назначения на основе плодоовощного сырья. (ПК-10.2)

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