

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

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	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.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

выполнении заданий в соответствии с индикаторами 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

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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.