

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология и оборудование мясного производства»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-7: Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	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 и оборудование мясного производства».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология и оборудование мясного производства» 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 выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

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	Неудовлетворительно

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.ФОМ Биотехнология и оборудование мясного производства 19.03.01 БТ (ПБ)
бакалавриат ФГОС ВО 3++ очная 2023

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7.1 Рассчитывает плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания
	ПК-7.2 Демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации биотехнологического процесса
	ПК-7.3 Способен оценивать соответствие результатов выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности требованиям нормативно-технической документации
ПК-8 Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	ПК-8.1 Способен разрабатывать схему технологического процесса и подбирать технологическое оборудование при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
	ПК-8.2 Способен обосновывать параметры протекания биотехнологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения
	ПК-8.4 Демонстрирует знания о назначении, принципе действия и устройстве оборудования, систем безопасности, контрольно-измерительных приборах при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Компетенция ПК-7: Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности

ФОМ 1

Опишите действие ферментов. Приведите примеры ферментированных мясопродуктов. Требования нормативной документации к показателям качества

ФОМ 2

Какими нормативными документами подтверждается безопасность и качество мяса и мясопродуктов. Перечислите требования к качеству, упаковке и маркировке мясопродуктов.

ФОМ 3

Перечислите дефекты колбасных изделий. Охарактеризуйте причины их возникновения. Дайте определение и приведите общую характеристику показателя активности воды в пищевых продуктах.

ФОМ 4

Перечислите мясные полуфабрикаты: классификация и технологическая схема производства с точки зрения биотехнологии, показатели качества согласно нормативной документации.

ФОМ 5

Охарактеризуйте сущность биохимических изменений мяса после убоя. Требования нормативной документации к показателям качества

ФОМ 6

Перечислите качественная характеристика мяса для производства мясных продуктов согласно нормативной документации

ФОМ 7

Укажите общие принципы формирования качества и безопасности ферментированных мясных изделий.

Компетенция ПК-8: Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения

ФОМ 1

Опишите технологию реструктурированных мясопродуктов, какие биотехнологические процессы характерны для данной технологии.

ФОМ 2

Назовите колбасные оболочки: классификация, характеристика, способы подготовки к работе. Дайте общую характеристику влагообмену при производстве колбас.

ФОМ 3

Опишите технологию эмульгированных мясопродуктов, какие процессы относятся к биотехнологии

ФОМ 4

Охарактеризуйте способы ускорения созревания мяса. Укажите значение показателей pH и a_w для технологии ферментированных мясных изделий.

ФОМ 5

Дайте характеристику общей технологической схеме производства сырокопченых колбас. Какие биотехнологические процессы происходят?

ФОМ 6

Перечислите основные этапы технологии эмульгированных продуктов и оборудование, на котором проводится процесс

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