

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология ферментных препаратов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-8: Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	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 «Биотехнология ферментных препаратов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология ферментных препаратов» 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	Зачтено
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	Не зачтено

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

1. Задания для оценки способности организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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

Применяя знания по биотехнологии ферментных препаратов и особенностям организации биотехнологических процессов для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения необходимо выполнить следующие задания:

1. Разработайте схему технологического процесса тестоприготовления в хлебопечении с использованием амилолитических ферментных препаратов и осуществите подбор технологического оборудования с целью интенсификации данного процесса.

2. Разработайте схему технологического процесса в виноделии с использованием пектолитических ферментных препаратов и осуществите подбор технологического оборудования для увеличения выхода сусла и улучшения качества продукции.

3. Разработайте схему технологического процесса в хлебопечении с использованием протеолитических ферментных препаратов и осуществите подбор технологического оборудования для улучшения хлебопекарных качеств муки.

4. Разработайте схему технологического процесса в молочной промышленности с использованием фермента β -галактозидазы и осуществите подбор технологического оборудования. Опишите механизм действия данного фермента на молочный сахар и его значение.

5. Приведите примеры ферментов участвующих в модификации вкуса молочных продуктов. Разработайте схему технологического процесса в молочной промышленности с использованием ферментных препаратов для улучшения вкуса и аромата сыров и осуществите подбор технологического оборудования.

6. Разработайте технологическую схему процесса затираания в пивоварении с использованием ферментных препаратов микробного происхождения и осуществите подбор технологического оборудования с целью частичной замены солода несоложенным ячменем и для интенсификации процесса.

7. Разработайте технологическую схему процесса затираания в пивоварении с использованием ферментных препаратов микробного происхождения при частичной замене солода несоложенным ячменем и осуществите подбор технологического оборудования для интенсификации процесса.

8. Разработайте схему технологического процесса в мясной промышленности с использованием протеолитических ферментных препаратов для интенсификации созревания мяса и повышения его качества, а также осуществите подбор технологического оборудования.

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