

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология муки из крупяных и бобовых культур и пути использования**  
**крупяной муки»**

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

| <b>Код контролируемой компетенции</b>   | <b>Способ оценивания</b> | <b>Оценочное средство</b>                     |
|---|--------------------------|---|
| ОПК-1: способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований  | Зачет                    | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ОПК-2: способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований  | Зачет                    | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ОПК-3: способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологии; с учетом правил соблюдения авторских прав  | Зачет                    | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ОПК-4: способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных   | Зачет                    | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ОПК-5: способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения  | Зачет                    | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-1: способность анализировать отечественную и зарубежную научную и техническую литературу по вопросам технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства с использованием компьютерных средств | Зачет                    | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-3: способность определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оценивать современные достижения науки и техники и разрабатывать технологии производства новых продуктов питания на основе растительного сырья                                   | Зачет                    | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-4: способность и готовностью разрабатывать мероприятия по  | Зачет                    | Комплект контролирующих                       |

| <b>Код контролируемой компетенции</b>   | <b>Способ оценивания</b> | <b>Оценочное средство</b>                     |
|---|--------------------------|---|
| комплексному использованию растительного сырья, в том числе создавать безотходные технологии его переработки  |                          | материалов для зачета                         |
| ПК-5: готовность к преподавательской деятельности в области профессиональных дисциплин по профилю "Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства" | Зачет                    | Комплект контролирующих материалов для зачета |

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Технология муки из крупяных и бобовых культур и пути использования крупяной муки» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология муки из крупяных и бобовых культур и пути использования крупяной муки» используется 100-балльная шкала.

| <b>Критерий</b>   | <b>Оценка по 100-балльной шкале</b> | <b>Оценка по традиционной шкале</b> |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы     | 25-100                              | <i>Зачтено</i>                      |
| Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями | 0-24                                | <i>Не зачтено</i>                   |

## **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.**

| <b>№ пп</b> | <b>Вопрос/Задача</b>   | <b>Проверяемые компетенции</b> |
|-------------|--|--------------------------------|
| 1           | Назовите возможные области применения ротационных вискозиметров. Приведите примеры с конкретными пищевыми системами. | ОПК-4, ПК-1, ПК-3              |

| <b>№ пп</b> | <b>Вопрос/Задача</b>   | <b>Проверяемые компетенции</b> |
|-------------|--|--------------------------------|
| 2           | Где проявляются поверхностные свойства пищевых систем? В каких технологических процессах они важны? Приведите примеры. | ОПК-3, ОПК-4, ПК-4             |

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