

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология и оборудование бродильных производств»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: готовностью обеспечивать 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 на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Технология и оборудование бродильных производств» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология и оборудование бродильных производств» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Какие ферменты гидролизуют крахмал? Как они воздействуют на молекулу крахмала, какие продукты образуются в результате?	ОПК-2
2	Что представляет собой колер? Как он используется в ликеро-водочном производстве? Оборудование и технология его приготовления.	ПК-11
3	Сформулируйте, чем похожи и чем отличаются процессы фильтрования до и после обработки сортировки активным углем.	ПК-7
4	Каким требованиям должна соответствовать вода, используемая для производства водки? Как проявляются последствия применения воды ненадлежащего качества?	ПК-18
5	Как на качество сахарного сиропа, приготовленного горячим способом, может	ПК-4

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	повлиять несоблюдение режимов его приготовления?	
6	По каким физико-химическим и органолептическим показателям определяют качество ликеро-водочных изделий?	ПК-8
7	По каким физико-химическим и органолептическим показателям определяется качество водки?	ПК-8
8	Классификация летучих примесей бражки, характеристика их свойств	ПК-4
9	Дайте краткую характеристику существующим способам обработки сортировки активным углем. Какой из них является наиболее распространенным?	ПК-18
10	Какие технологические операции производят в доводном чане?	ПК-11
11	Назовите осаживающие материалы, используемые в спиртовом производстве	ОПК-2
12	Какие параметры контролируются в процессе сбраживания сусла?	ПК-7

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