

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнологические основы переработки растительного сырья»**

*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	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	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 «Биотехнологические основы переработки растительного сырья» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнологические основы переработки растительного сырья» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент проявил знание программного	25-100	Зачтено

материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы		
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.*

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Разработайте мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства биоэтанола из отходов сельского хозяйства и пищевой промышленности.	ОПК-2
2	Перечислите современные биотехнологические способы переработки растительного сырья и отходов пищевой промышленности с использованием научно-технической информации и передового производственного опыта.	ПК-5
3	Используя публикации в профессиональной периодике, охарактеризуйте физико-химические и органолептические показатели вин с применением современных биотехнологических методов.	ПК-9
4	Разработайте мероприятия по совершенствованию технологических процессов сбраживания крахмалосодержащего и сахаросодержащего сырья с использованием отечественных ферментных препаратов.	ОПК-2
5	Определите и проанализируйте свойства ячменного солода, влияющие на оптимизацию процесса производства пива и качество готового напитка,	ПК-1
6	Перечислите способы и методы биотехнологической переработки растительного сырья и отходов сельского хозяйства и пищевой промышленности.	ПК-5
7	Охарактеризуйте влияние отечественных ферментных препаратов на процессы сбраживания крахмалосодержащего и сахаросодержащего сырья, используя данные из публикаций в профессиональной периодике.	ПК-9
8	Горечь суслу составляет 1,49 гр./дал. Определите сколько потребуется внести прессованного хмеля сорта «Каскад», с	ПК-1

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	содержанием $\alpha$ -кислот 6% и влажностью 11% для охмеления 350 дал сусла?	
9	Определить количество воды, выпариваемой при варке сусла если начальная концентрация сухих веществ 11 %, конечная – 13 %, а количества сусла в котле на момент начала кипения составляла 19,3 м <sup>3</sup> .	ПК-5
10	За отчетный период на заводе было переработано 125 тонн мелассы с содержанием сахара 44 % и получено спирта в пересчете на спирт высшей очистки с крепость 96,2 %об. 3580 дал. Определить выход спирта за отчетный период.	ПК-1

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