

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Инженерная энзимология»**

*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-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	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 «Инженерная энзимология» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Инженерная энзимология» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
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.*

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Предложите мероприятия по совершенствованию биотехнологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья с использованием иммобилизованных ферментов.	ОПК-2
2	Назовите рекомбинантные ферменты, применяемые в производстве пищевых продуктов, преимущества их использования.	ОПК-2
3	Назовите особенности получения глюкозо-фруктозных сиропов с помощью глюкозоизомеразы. Биохимическая основа процесса.	ОПК-2
4	В чем заключается влияние иммобилизации на свойства ферментов?	ОПК-2
5	Назовите преимущества и недостатки биокатализа при его использовании в технологических процессах.	ПК-4
6	Назовите особенности применения ферментных препаратов в пивоварении и производстве безалкогольных напитков.	ПК-4
7	Назовите особенности применения ферментных препаратов в производстве плодово-ягодных соков.	ПК-4
8	Предложите способы повышения эффективности производства спиртных напитков, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, повышения качества продукции.	ПК-4
9	Определите, при какой концентрации субстрата фермент, для которого максимальная скорость превращения субстрата составляет 150 мкмоль/мин*мг, а величина $K_m$ равна 0,02 М, будет работать со скоростью, равной 1/4 максимальной?	ПК-4
10	Проведите количественное определение активности амилаз по Вольгемуту, в чем особенность данной методики?	ПК-4

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