## 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-	Оценка по
	балльной шкале	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	0-24	Не зачтено
содержание материала, не умеет		
систематизировать информацию,		
делать выводы, четко и грамотно		
отвечать на заданные вопросы,		
демонстрирует низкий уровень		
овладения необходимыми		
компетенциями		

<sup>3.</sup> 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.	0ПК-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?	0ПК-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 Км 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

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