

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология переработки и консервирования плодов и овощей»

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-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	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
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-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	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 «Биотехнология переработки и консервирования плодов и овощей» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология переработки и консервирования плодов и овощей» 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	Произведите сортировку плодово-ягодного сырья по качеству и калибровку перед процессом переработки	ПК-4
2	Проведите органолептическую оценку свежих плодов, овощей и некоторых продуктов их переработки, оцените их качество в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	ПК-8
3	Проведите подготовку рефрактометра к работе и его калибровку.	ПК-5
4	Используя современные достижения науки в биотехнологии переработки и консервирования плодов и овощей предложите новые конкурентоспособные продукты на их основе.	ПК-18
5	Используя современные достижения науки в биотехнологии переработки и консервирования плодов и овощей предложите технологическую схему ферментированных напитков.	ПК-18
6	Дать краткое описание принципа метода определения плотности ареометром в консервах, используя нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья.	ПК-8
7	Какие биохимические процессы проходят при мочении и солении плодов и овощей в результате технологического процесса консервирования?	ПК-5
8	Произведите отбор средних проб плодов и овощей и подготовьте их к дегустации и физико-	ПК-4

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	химическим анализам.	
9	Предложите мероприятия по совершенствованию процессов переработки и консервирования плодов и овощей с использованием токов высокой и сверхвысокой частоты.	ОПК-2
10	Предложите мероприятия по совершенствованию процессов замораживания плодов и овощей используя сверхбыстрое замораживание, воздушное и криогенное замораживание .	ОПК-2
11	Определите содержание растворимых сухих веществ в продуктах переработки свежих плодов и ягод рефрактометрическим методом.	ПК-5

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