

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология 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	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; 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	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; 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	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; 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	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: готовностью обеспечивать	Курсовая	Контролирующие

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	работа; экзамен	материалы для защиты курсовой работы; 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 «Биотехнология бродильных производств» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология 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 не принципиальные 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	Назовите основные технологические операции при производстве пива.	ОПК-2
2	Что за операция ремюаж в технологии шампанских вин?	ПК-2
3	Какие зерновые культуры используются при производстве биоэтанола?	ПК-4
4	Назовите этапы первичного виноделия.	ПК-7
5	По каким физико-химическим и органолептическим показателям оценивают качества сахара-песка?	ПК-8
6	Как производится отбор проб кислот, ККС?	ПК-11
7	Применение ферментных препаратов в пивоварении	ПК-18
8	Подберите технологическое оборудование для производства ликеро-водочных изделий.	ПК-2
9	Определите содержание сахара в вине и произведите корректировку технологических режимов производства продукции.	ПК-4
10	Произведите определение объемной доли спирта пикнометрическим методом в алкогольной продукции.	ПК-4
11	Определите кислотность кваса в соответствии с требованиями нормативной документации.	ПК-8
12	Приготовьте сусло из крахмалсодержащего сырья.	ПК-11
13	Оцените современные достижения науки в технологии виноделия и предложите технологическую схему производства новых конкурентоспособных сухих вин, полученных с использованием ферментных препаратов.	ПК-18
14	Каков механизм осахаривания крахмала при воздействии амилолитических ферментов солода?	ПК-4
15	Произведите корректировки технологических режимов спиртового брожения пивного сусла в зависимости от его начальной экстрактивности и используемых штаммов дрожжей.	ПК-7

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