

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнологическое оборудование пищевых 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	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Экзамен	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	Экзамен	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	Экзамен	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	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Экзамен	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 «Биотехнологическое оборудование пищевых производств» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнологическое оборудование пищевых 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 непринципиальные 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	Разработайте мероприятия по совершенствованию технологических процессов ферментации плодоовощного сырья в специальных емкостях.	ОПК-2
2	Влияние ферментов различной специфики на биокаталитическую деструкцию плодово-ягодного сырья	ОПК-2
3	Подберите и обоснуйте свой выбор биотехнологического оборудования для пивоваренной промышленности с описанием специфики его работы.	ПК-4
4	Дробилки-гребнеотделители для винограда	ПК-4
5	Плодоовощная барабанная и валковая дробилка, их устройство	ПК-7
6	Как осуществляют управление действующими	ПК-7

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	технологическими линиями (процессами) и выявляют объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья в виноделии. Опишите биотехнологическое оборудование для винодельческой промышленности.	
7	Проведите анализ готовой винодельческой продукции по основным органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8
8	Способы консервирования овощей, плодов и ягод. Соление томатов	ПК-8
9	Перечислить этапы подготовки плодово-овощного сырья к переработке	ПК-11
10	Правила отбора и приемки образцов свежих плодов и ягод для анализа	ПК-11
11	Оцените современные достижения науки в технологии брожения с использованием ЦКТ - цилиндрико-конического танка для сбраживания пивного сусла, его устройство и работа.	ПК-18
12	Сусловарочный котел; емкость для осветления сусла; ЦКТ - цилиндрико-конический танк для сбраживания сусла в пивоварении	ПК-18
13	Как очищают тару после выгрузки сырья?	ПК-11

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