

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Безотходные биотехнологии 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-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
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	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 «Безотходные биотехнологии пищевых производств» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Безотходные биотехнологии 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 безотходных технологических процессов в пивоваренной промышленности	ОПК-2
2	Группы отходов плодов, ягод, винограда и овощей на пищевые цели: не соответствующие по форме, размерам и стандартным требованиям.	ОПК-2
3	Какая химическая посуда и реактивы используются в методе определения суммы полифенолов в гущевых осадках виноградных и плодовых виноматериалов?	ПК-5
4	Используя в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов химии определите общую и активную (рН) кислотности в гущевых осадках плодовых виноматериалов.	ПК-5
5	Определите растворимые сухие вещества в выжимках, дрожжевых и гущевых осадках виноградных виноматериалов рефрактометрическим методом. Расскажите о влиянии данного показателя на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ПК-1
6	Произведите подсчет в камере Горяева живых и	ПК-1

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	мертвых дрожжевых клеток в дрожжевых и гущевых осадках виноградных и плодовых виноматериалов, сделайте вывод как данные показатели влияют на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	
7	Произведите подсчет результатов определения суммы полифенолов.	ПК-5
8	Настройте рефрактометр перед определением растворимых сухих веществ.	ПК-1

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