

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология этилового спирта»

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-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств 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 этилового спирта» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология этилового спирта» 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	Не зачтено
---	------	------------

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Какие группы токсичных микропримесей определяются в этиловом спирте? Какой метод анализа используется для их определения?	ПК-8
2	Какие факторы оказывают влияние на активность ферментов в процессе осахаривания?	ПК-8
3	Перечислите способы водно-тепловой подготовки зернового сырья. Какой из них является оптимальным, почему?	ПК-7
4	Назовите последовательно стадии производства спирта из мелассы. Какие из этих операций могут быть исключены, почему?	ПК-7
5	За отчетный период на заводе было переработано 60 тыс. т пшеницы с условной крахмалистостью 54,3% и получено 2 150 тыс. дал спирта в пересчете на спирт высшей очистки крепостью 96,2 % об. Определите фактический выход спирта и сравните его с теоретическим. Определите общие потери сбражи-ваемых углеводов. Используя современные достижения науки в технологии производства этилового спирта предложите способы увеличения выхода спирта.	ПК-18
6	Назовите виды контактных устройств ректификационных колонн. Какие из них являются более эффективными, почему?	ПК-18
7	Перечислите основные стадии производства спирта из зерна. Назовите полупродукты, образующиеся на каждой стадии технологического процесса	ОПК-2
8	Разработайте мероприятия по совершенствованию биотехнологии этилового спирта из крахмалсодержащего сырья.	ОПК-2
9	Определите засоренность и зараженность зернового сырья (пшеницы). Как данные показатели влияют на качество этилового спирта? Какие требования согласно нормативной документации и потребностей рынка предъявляются к качеству зерна, используемому в биотехнологии спирта.	ПК-8

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

