

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Экономика, менеджмент и инновации в биотехнологии»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-6: Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических, экологических, социальных и других ограничений	Экзамен	Комплект контролируемых материалов для экзамена
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Экзамен	Комплект контролируемых материалов для экзамена
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Экзамен	Комплект контролируемых материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Экономика, менеджмент и инновации в биотехнологии».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Экономика, менеджмент и инновации в биотехнологии» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.		
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	Неудовлетворительно

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1. Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта. Предложить рецептуру и технология производства продукта питания для следующей категории потребителей. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукта питания для этой социальной группы населения. Описать механизм и процесс производства спроектированного продукта.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.3 Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Участвует в управлении проектом на всех этапах его жизненного цикла
	УК-2.3 Оценивает эффективность реализации проекта и разрабатывает корректирующие мероприятия
ОПК-6 Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических, экологических, социальных и других ограничений	ОПК-6.1 Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических ограничений

**Билет № 1
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Экономика, менеджмент и инновации в биотехнологии»**

1. Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта. (УК-1, УК-2)
2. Предложить рецептуру и технология производства продукта питания для следующей категории потребителей. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукта питания для этой социальной группы населения. Описать механизм и процесс производства спроектированного продукта (ОПК-6.1):

мужчины, 18-29 лет, 1 группа физической активности

Составил _____ О.Н. Мусина

Заведующий кафедрой ТПП _____ О.В. Кольтюгина

2.Формализация требований к составу и свойствам исходных ингредиентов и качеству готового продукта. Предложить рецептуру и технология производства продукта питания для следующей категории потребителей. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукта питания для этой социальной группы населения. Описать механизм и процесс производства спроектированного продукта.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.3 Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Участвует в управлении проектом на всех этапах его жизненного цикла
	УК-2.3 Оценивает эффективность реализации проекта и разрабатывает корректирующие мероприятия
ОПК-6 Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических, экологических, социальных и других ограничений	ОПК-6.1 Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических ограничений

Билет № 2
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Экономика, менеджмент и инновации в биотехнологии»

1. Формализация требований к составу и свойствам исходных ингредиентов и качеству готового продукта. (УК-1, УК-2)

2. Предложить рецептуру и технология производства продукта питания для следующей категории потребителей. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукта питания для этой социальной группы населения. Описать механизм и процесс производства спроектированного продукта (ОПК-6.1):

мужчины, 30-39 лет, 1 группа физической активности

Составил _____ О.Н. Мусина

Заведующий кафедрой ТПП _____ О.В. Кольтюгина

3.ФОМ по дисциплине «Экономика, менеджмент и инновации в биотехнологии»

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.3 Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Участвует в управлении проектом на всех этапах его жизненного цикла
	УК-2.3 Оценивает эффективность реализации проекта и разрабатывает корректирующие мероприятия
ОПК-6 Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических,	ОПК-6.1 Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экономических

экологических, ограничений	социальных	и	других	ограничений
-------------------------------	------------	---	--------	-------------

ФОМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Экономика, менеджмент и инновации в биотехнологии»

1. Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта. УК-1, УК-2
2. Формализация требований к составу и свойствам исходных ингредиентов и качеству готового продукта. УК-1, УК-2
3. Выбор критерия оптимальности. Выявление ограничений. УК-1, УК-2
4. Современное программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур. MS Excel. УК-1, УК-2
5. Современное программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур. «Etalon». УК-1, УК-2
6. Современное программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур. Программный комплекс "ОПТИМИТ". УК-1, УК-2
7. Современное программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур. Программа «Мастер Рецептур». УК-1, УК-2
8. Современное программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур. Программа «Разработка рецептур композиций из растительного сырья», Generic 2.0, «CheesePro 1.0». УК-1, УК-2
9. Автоматизация процессов управления рецептурами. Продукты Oracle E-Business Suite. УК-1, УК-2
10. Предложить рецептуру и технология производства продукта питания для следующей категории потребителей. Предложить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукта питания для этой социальной группы населения. Описать механизм и процесс производства спроектированного продукта ОПК-6.1:
 - а.* мужчины, 18-29 лет, 1 группа физической активности
 - б.* мужчины, 30-39 лет, 1 группа физической активности
 - в.* мужчины, 40-59 лет, 1 группа физической активности
 - г.* женщины, 18-29 лет, 1 группа физической активности
 - д.* женщины, 30-39 лет, 1 группа физической активности
 - е.* женщины, 40-59 лет, 1 группа физической активности
 - ж.* мужчины, 18-29 лет, 2 группа физической активности
 - з.* мужчины, 30-39 лет, 2 группа физической активности
 - и.* мужчины, 40-59 лет, 2 группа физической активности
 - к.* женщины, 18-29 лет, 2 группа физической активности
 - л.* женщины, 30-39 лет, 2 группа физической активности
 - м.* женщины, 40-59 лет, 2 группа физической активности
 - н.* мужчины, 18-29 лет, 3 группа физической активности
 - о.* мужчины, 30-39 лет, 3 группа физической активности
 - п.* мужчины, 40-59 лет, 3 группа физической активности
 - р.* женщины, 18-29 лет, 3 группа физической активности
 - с.* женщины, 30-39 лет, 3 группа физической активности
 - т.* женщины, 40-59 лет, 3 группа физической активности
 - у.* мужчины, 18-29 лет, 4 группа физической активности
 - ф.* мужчины, 30-39 лет, 4 группа физической активности
 - х.* мужчины, 40-59 лет, 4 группа физической активности

- ц. женщины, 18-29 лет, 4 группа физической активности
- ч. женщины, 30-39 лет, 4 группа физической активности
- ш. женщины, 40-59 лет, 4 группа физической активности
- щ. мужчины, 18-29 лет, 5 группа физической активности
- ы. мужчины, 30-39 лет, 5 группа физической активности
- э. мужчины, 40-59 лет, 5 группа физической активности

Составил _____ О.Н. Мусина

Заведующий кафедрой ТПП _____ О.В Кольтюгина

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