

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Экобиотехнология»**

*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	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

*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 «Экобиотехнология».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Экобиотехнология» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

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

*1. ФОС\_Экобиотехнология*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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-6.2 Способен разрабатывать и применять на практике инновационные решения в научной и производственной сферах биотехнологии на основе новых знаний и проведенных исследований с учетом экологических ограничений

**Фонд оценочных средств по дисциплине  
«Экобиотехнология»**

1. Перечислите основные нормативно-правовые акты, определяющие порядок проведения государственного контроля.
2. В каком случае по результатам испытания пищевой продукции могут выдаваться сертификаты и подтверждения соответствия? Что должна иметь лаборатория, проводящая эти исследования? Какой орган власти в этом задействован?
3. По каким показателям делают заключение о санитарно-гигиеническом состоянии молока? Каковы нормы санитарно-гигиенических показателей молока, предназначенного для переработки?
4. Какое молоко считается фальсифицированным? Назовите методы определения фальсификации молока? Как изменяются физико-химические показатели молока при добавлении обрат, сливок?
5. Как отбираются пробы молока, сливок и обезжиренного молока? Как определить содержание жира и кислотность в сливках и сметане?
6. Назовите основные цели и задачи производственного контроля и факторы, влияющие на результаты контроля.
7. Основные виды производственного контроля, дайте их краткую характеристику. Какие методы контроля называют арбитражными?
8. Какие помещения должны входить в состав заводской лаборатории? Какие требования предъявляются к организации, устройству и оснащению лаборатории? Какие экспериментальные исследования и испытания в соответствии с заданной методикой проводит заводская лаборатория?
9. Какие помещения входят в состав «чистой» и «заразной» зон лаборатории? Функции заводской лаборатории. Какие экспериментальные исследования и испытания в соответствии с заданной методикой проводит заводская лаборатория?
10. Основные принципы, на которых строится система НАССР. Как с помощью принципов НАССР управлять биотехнологическими процессами?
11. Что такое опасный фактор (риск), критическая контрольная точка? Как определяются критические контрольные точки и каково их значение для молочной промышленности.
12. Какие группы микроорганизмов могут содержаться в молоке и молочных продуктах? Дайте им краткую характеристику. Какие из них контролируются заводской лабораторией?
13. Какие требования предъявляют к молоку-сырью при производстве молочных продуктов?
14. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Каков порядок отбора проб молока и сливок для анализа?
15. Перечислите сведения, приводимые на упаковке продукта.
16. При каких условиях следует проводить органолептическую оценку молочных продуктов? Каковы требования, предъявляемые дегустаторам? В каком порядке представляются образцы молочных продуктов на дегустацию?
17. Какие требования предъявляют к качеству сырья и материалов при производстве мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов?
18. Какие существуют дефекты мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов? Укажите причины их возникновения.
19. Какие существуют дефекты колбасных изделий? Укажите причины их возникновения.
20. Какие факторы определяют показатели качества мяса и жира птицы? Какие показатели характеризуют степень свежести мяса?
21. Каковы требования к молоку-сырью в сырделии? Какое молоко считается сыропригодным? Как проводится оценка качества сыров? Какие показатели контролируются в готовом продукте?
22. Контроль производства стерилизованного молока. Как контролируется эффективность тепловой обработки молока, какова периодичность контроля?
23. Какие существуют нормативные и технологические документы для организа-

ции процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

24. Какие санитарные требования предъявляются к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

25. Какой осуществляется контроль качества за безопасностью сырья и готовой продукцией?

26. Что предполагает технологический контроль? На какие виды подразделяются технологический контроль?

27. Какими методами проводят исследования сырья и готовой продукции? Какие показатели исследуются при органолептической оценке качества сырья и готовой продукции?

28. Подготовка воды и требования к ее качеству, предъявляемые в различных бродильных производствах.

29. Какие показатели контролируют при сушке, обработке и хранении ячменного солода. Какие требования предъявляют к качеству ячменного солода?

30. Как осуществляется оценка качества хлебного кваса?

31. Как осуществляется производственная инфекция и дезинфекция в процессе приготовления продуктов брожения.

32. Как классифицируют вина и проводят их дегустационную оценку?

33. Какие физико-химические показатели определяют в сырье, используемом в плодово-ягодном виноделии? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2

34. Какие качественные показатели определяют у этилового спирта-сырца и спирта-ректификата? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2

35. Охарактеризуйте основные виды дефектов мучных кондитерских изделий, причины их возникновения и способы устранения. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2

36. Охарактеризуйте органолептическую оценку качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции. ОПК-5.4, ОПК-7.2

37. Охарактеризуйте особенности производства и показатели качества ликеро-наливочных изделий. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2

38. Назовите признаки, характеризующие свежее и несвежее мясо, перечислите способы обезвреживания условно годного мяса. ОПК-5.4, ОПК-7.2

39. Составьте схему производственного контроля производства твердых сычужных сыров. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2

40. Составьте схему производственного контроля производства колбасных изделий. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2

41. Составьте схему производственного контроля производства консервов из растительного сырья. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2

42. Составьте схему производственного контроля производства пива. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2

43. Составьте схему производственного контроля производства хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2

44. Как маркируют плодовоовощные консервы? Каковы показатели качества консервов? ОПК-5.4, ОПК-7.2

45. Каковы показатели качества квашеных и соленых овощей и моченых плодов? Назовите основные дефекты. ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2

46. Охарактеризуйте основные методы физико-химических показателей продуктов переработки плодов и овощей? ОПК-5.2, ОПК-5.4, ОПК-7.2

47.

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