

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Промышленные и инновационные биотехнологии продуктов из сырья
животного и растительного происхождения»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-8: Способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Зачет с оценкой; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой; комплект контролирующих 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 «Промышленные и инновационные биотехнологии продуктов из сырья животного и растительного происхождения».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Промышленные и инновационные биотехнологии продуктов из сырья животного и растительного происхождения» 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 только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

и делать выводы.		
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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

1.Пример вопросов ФОМ

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-8.1 Способен оценивать влияние сырья на качество и выработку готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
	ПК-8.2 Способен анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Перечень примерных вопросов к зачету и экзамену

1. Дайте определение нанотехнологии. Перечислите и охарактеризуйте направление развития нанотехнологий.
2. В чем заключается разработка «интерактивных» пищевых продуктов, позволяющих выбирать желаемый вкус и цвет пищи. Приведите примеры.
3. Нанотехнологии и возможности по контролю качества и безопасности продуктов в процессе производства. Приведите примеры.
4. В чем заключается применение нанотехнологий для хранения мясных продуктов. Приведите примеры.
5. Нанодиспергированные и нанокапсулированные компоненты, безопасность их применения. Опишите технологию, приведите примеры.
6. Перечислите перспективные направления разработки новых технологий и производство продуктов питания на базе отечественного природного сырья с использованием биотехнологий.
7. В чем заключаются технологии с направленным изменением состава, соответствующим потребностям организма человека, с использованием сырья растительного и животного происхождения
8. Опишите общие свойства ферментов, отличающие их от обычных катализаторов.
9. Перечислите основные этапы ферментативного катализа.
10. Охарактеризуйте коллоидно-химические свойства ферментативных белковых гидролизатов.
11. Назовите области применения белковых гидролизатов.
12. Характеристика гидробионтов как источников витаминных биопрепаратов: водо- и жирорастворимые витамины.
13. Перспективные направления в разработке поликомпонентных продуктов из рыбного сырья.
14. Медико-биологическая оценка пищевой комбинаторики.
15. Формализованные методы оценки пищевой ценности поликомпонентных продуктов.

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