ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология и оборудование консервного производства»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-7: Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	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 «Биотехнология и оборудование консервного производства».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология и оборудование консервного производства» 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	*Зачтено*
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	*Не зачтено*

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

1.Пример вопросов для проведения контроля промежуточных знаний

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен применять нормативную и	ПК-7.1 Рассчитывает плановые показатели

техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	выполнения технологических операций производства продуктов питания
	ПК-7.2 Демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации биотехнологического процесса
	ПК-7.3 Способен оценивать соответствие результатов выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности требованиям нормативно-технической документации
ПК-8 Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения	ПК-8.1 Способен разрабатывать схему технологического процесса и подбирать технологическое оборудование при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности
	ПК-8.2 Способен обосновывать параметры протекания биотехнологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения
	ПК-8.4 Демонстрирует знания о назначении, принципе действия и устройстве оборудования, систем безопасности, контрольно-измерительных приборах при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности

ПК-7 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов в производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности

ФОМ 1
Технология производства фруктово-ягодного желе, приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы с параметрами проведения процессов, какие биотехнологические процессы характерны.
ФОМ 2
Технология производства овощей крепкого засола. Опишите последовательность технологических операций и процессы происходящие в процессе посола.
ФОМ 3
Технология производства фруктовых и ягодных маринадов. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы с параметрами проведения процессов, какие биотехнологические процессы характерны.
ФОМ 4
Технология мочения плодов. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы с параметрами проведения процессов, какие биотехнологические процессы характерны.
ФОМ 5
Засоленные огурцы, томаты и арбузы. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы с параметрами проведения процессов, какие биотехнологические процессы характерны.

ПК-8 Способен организовать биотехнологический процесс для пищевой промышленности при производстве продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения
ФОМ 1
Классификация оборудования для подготовки сырья. Опишите назначение и принцип действия оборудования для мойки овощного сырья.
ФОМ 2
Пюре и паста из сладкого перца. Опишите назначение и принцип действия оборудования для получения протертых масс.
ФОМ 3
Созревание плодов и овощей. Стадии зрелости. Опишите какие процессы происходят в сырье
ФОМ 4 Методы превращения растительных отходов в продукты питания подразделяются на физические, химические и биологические. Приведите примеры и дайте характеристику технологическим приемам
ФОМ 5
Биотехнологические принципы предохранения сырья и полуфабрикатов от порчи. Дайте характеристику, приведите примеры.

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