

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биотехнология заквасочных культур»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
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 заквасочных культур».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биотехнология заквасочных культур» 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>

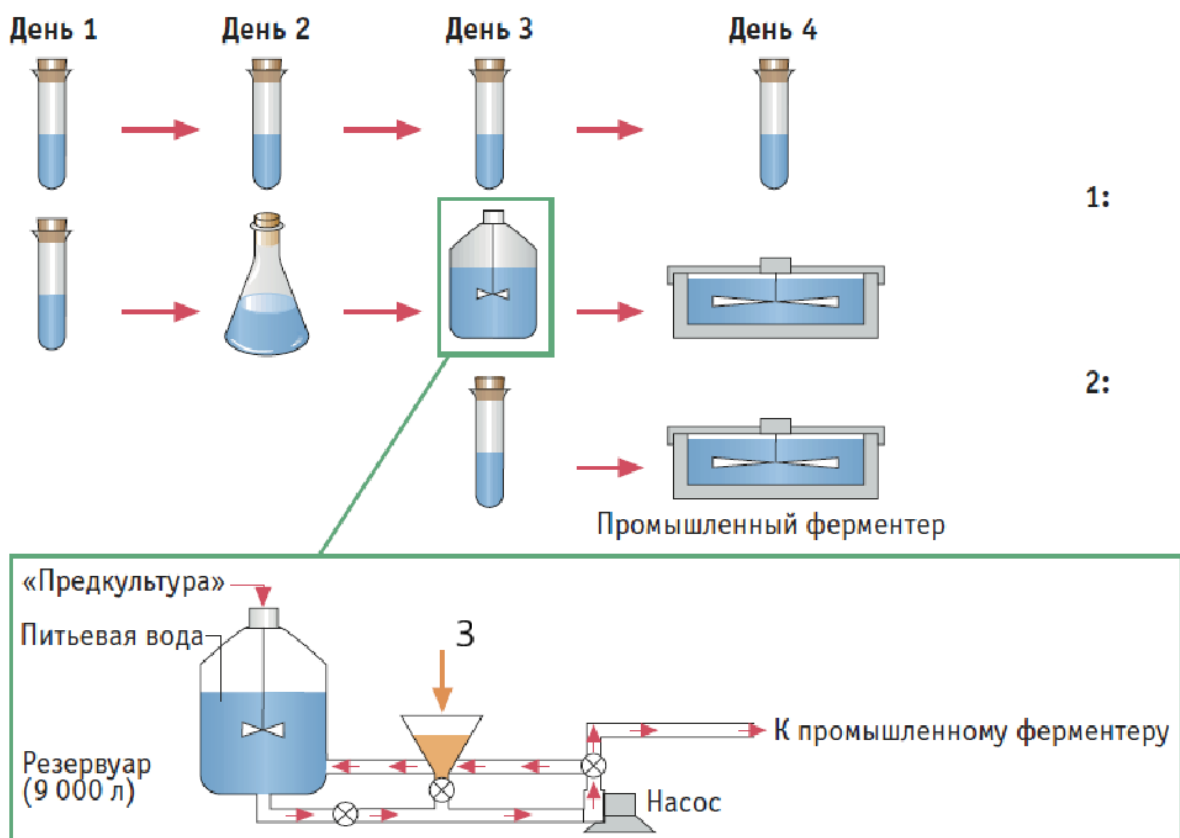
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.FOM_BZK

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
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

1 Опишите схему получения культуры микроорганизмов, определите тип вырабатываемой культуры, чем различаются варианты выработки под номерами 1 и 2, какую дополнительную среду необходимо ввести при выработке культуры перед отправкой к промышленному ферментеру



2 Каково влияние стартовых культур на формирование качества хлебобулочных изделий?

3 Какие показатели входят в органолептическую оценку качества хлеба?

4 Почему при хранении пшеничного хлеба в продукте может накапливаться аммиак?

5 Какие физико-химические методы используют для оценки качества хлебобулочных изделий?

6 Опишите технологию приготовления жидких заквасок для хлебобулочного производства.

7 Каким методом можно определить присутствие и подсчитать количество молочнокислых бактерий в кисломолочных продуктах и заквасках?

8 Каким образом готовят пробы для определения количества бифидобактерий?

9 Какие среды используют для определения бифидобактерий?

10 Какова морфологическая картина колоний бифидобактерий на плотных средах?

11 Каковы условия культивирования посевов при выявлении молочнокислых и бифидобактерий в образцах кисломолочной продукции?

12 Каким образом можно определить вязкость закваски?

13 Почему кисломолочный продукт может быть вязким? От чего зависит вязкость?

14 Какой показатель характеризует синергетические свойства заквасок?

15 Чем отличаются «голодающие» и «бродящие» дрожжи? Как можно получить такие популяции клеток?

16 Какие соединения можно использовать в качестве источника углерода для дрожжей?

17 Как определяют содержание сухих веществ в питательной среде?

18 Какими методами можно определить интенсивность роста микроорганизма?

19 Какие методы используют для определения количества клеток микроорганизмов или их биомассы?

20 Перечислите методы выделения чистых культур микроорганизмов.

21 Охарактеризуйте сущность посевов методом истощающего посева.

22 Каковы основные операции при посеве методом предварительного разведения?

23 Охарактеризуйте сущность посевов методом пластинчатых разводов.

24 Для выделения каких микроорганизмов используют капельный метод?

25 Дайте описание последовательности выполнения посевов методами истощающего посева, предварительного разведения, пластинчатых разводов, капельным методом.

26 Проведите сравнительный анализ используемых методов получения чистой культуры микроорганизмов.

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