

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

*1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы*

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ОПК-1: способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

*2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания*

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Пищевая химия» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

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

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

<b>Выводы.</b>		
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	<p>ТЕСТ № 1 (ОК-7 ОПК-1) промежуточной аттестации по дисциплине «Пищевая химия»  Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование  ИнБиоХим  Кафедра ХТ</p> <p>1. Энергетические эффекты химических реакций. 1-й закон термодинамики. Энтальпия.  2. Рассчитать изменение скорости прямой реакции при увеличении давления в системе в 3 раза. Написать выражение константы равновесия для данной системы.  <math>C(T) + O_2(Г) = CO_2(Г); \Delta H \neq 0</math>  3. Основные направления пищевой химии.  4. На чем основана химическая идентификация?  5. Напишите продукты предложенных реакций, подберите стехиометрические коэффициенты методом электронного баланса  <math>K + H_2SO_4</math> конц →</p>	ОК-7, ОПК-1
2	<p>ТЕСТ № 2 (ОК-7 ОПК-1) промежуточной аттестации по дисциплине «Пищевая химия»  Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование  ИнБиоХим Кафедра ХТ</p> <p>1. Термохимические законы. Понятие стандартной теплоты образования. Следствие из закона Гесса.  2. Рассчитать изменение скорости прямой реакции при увеличении давления в системе в 4 раза. Написать выражение константы равновесия для данной системы.  <math>Fe_3O_4(T) + CO(Г) = 3FeO(T) + CO_2(Г); \Delta H \neq 0</math>  3. Общая характеристика белков и аминокислот.  4. Укажите продукт коррозии и тип поляризации при контакте Al – Sn в кислой среде (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).  5. Напишите продукты предложенных реакций, подберите стехиометрические коэффициенты методом электронного баланса  <math>Zn + HNO_3</math> разб →</p>	ОК-7, ОПК-1

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