

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биохимические основы производства комбинированных продуктов
питания»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

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 «Биохимические основы производства комбинированных продуктов питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биохимические основы производства комбинированных продуктов питания» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы	25-100	Зачтено

Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями	0-24	Не зачтено
---	------	------------

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Провести выделение белковых продуктов из масличных культур: а) из нативных семян подсолнечника; б) из семян подсолнечника обжаренных при температуре 120 °С (до золотистого оттенка); в) из семян подсолнечника, обработанных хлороформом в течение 6 часов; г) из подсолнечного шрота. Провести выделение белковых продуктов из зерновых культур: а) из нативного зерна пшеницы; б) из муки пшеничной высшего сорта.	ПК-1, ПК-4
2	Белок как сырье для производства новых форм пищи	ПК-4
3	Функциональные свойства белка	ПК-1

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