

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биохимия»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОК-5: способностью к самоорганизации и самообразованию	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-3: способностью владеть методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; 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 «Биохимия» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биохимия» 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	75-100	<i>Отлично</i>

дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.		
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные 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 выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
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	Объяснить порядок подготовки проб и самостоятельного выбора методов и организации биохимических исследований продуктов переработки растительного сырья.	ОК-5
2	Назовите методы технокимического контроля, позволяющие оценить биохимические свойства сырья муки? плодово-ягодного сырья?	ПК-3
3	Приведите практические примеры, позволяющие реализовать способность технолога использовать в своей производственной деятельности специализированные знания разделов биохимии для освоения биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК-5
4	Каково строение, состав, значение клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки, какова ее роль в процессах хлебопечения? Определите количество и качество клейковины.	ПК-3
5	Каковы физические свойства белков, какую роль они играют в различных технологических процессах в пищевой промышленности? Приведите экспериментальные доказательства физических	ПК-5

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	свойств белков.	
6	Какова генетическая связь между дыханием и брожением в растениях? Напишите биохимические реакции, которые протекают с восьмого по тринадцатый этап гликолиза.	ПК-5

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