

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Аналитический контроль пищевых продуктов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-3: способностью владеть методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Экзамен	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	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 «Аналитический контроль пищевых продуктов» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Аналитический контроль пищевых продуктов» 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	50-74	<i>Хорошо</i>

программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.		
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	Рассчитайте и постройте кривую титрования 0,1 н СНЗСООН 0,1 н раствором NaOH.	ПК-5
2	Какую массу фосфорной кислоты необходимо перенести в колбу вместимостью 250,0 мл, чтобы на титрование 20,00 мл полученного раствора в присутствии метилового оранжевого израсходовать 18,00 мл 0,1 М NaOH?	ПК-5
3	Практическое применение комплексометрического титрования при производстве продуктов питания из растительного сырья. Привести примеры.	ПК-5
4	Применение оптических методов в анализе пищевых продуктов. От чего зависит интенсивность спектральных линий?	ПК-3
5	Экстракционный метод анализа. Подготовка к анализу проб твердых и жидких материалов.	ПК-3
6	Опишите методы определения белков и аминокислот в пищевых продуктах.	ПК-3
7	Используя титриметрический метод анализа оцените качество сока и экстракта из плодово-ягодного сырья.	ПК-3
8	Провести с помощью оптического метода анализ свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов	ПК-1

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	производства.	
9	Какими методами аналитического контроля пищевых продуктов можно определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции?	ПК-1
10	Перманганатометрия. Сущность метода. Приготовление рабочего раствора. Эквивалент перманганата калия при проведении реакций в кислой и щелочной средах.	ПК-1
11	Рассчитать следующие точки кривой титрования 30 мл 0,15 М раствора HCl 0,15 М раствором NaOH. Добавлено: а) 0 мл; б) 10 мл; в) 30 мл; г) 40 мл титранта. Построить кривую титрования. Подобрать индикатор.	ПК-5
12	Методы определения загрязнителей пищевых продуктов.	ПК-3

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