

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Современные методы исследования сырья и продукции пищевых производств»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-7: Способен проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	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 «Современные методы исследования сырья и продукции пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Современные методы исследования сырья и продукции пищевых производств» 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.Примеры заданий для оценивания способности студента проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен проводить исследования в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7.2 Способен исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств

Применяя знания об исследованиях свойств сырья и готовой продукции пищевых производств необходимо ответить на следующие вопросы:

1 Назовите методы анализа, с помощью которых можно исследовать содержание углеводов в сырье и готовой продукции винодельческого производства. (ПК-7.2)

2 Какие свойства этилового спирта как сырья и готовой продукции производства определяются газохроматографическим методом? (ПК-7.2)

3 Какое свойство веществ, содержащихся в сырье и готовой продукции пищевых производств, позволяет использовать для их определения поляриметрический метод? Какие вещества обладают этим свойством? (ПК-7.2)

4 Приведите классификацию электрометрических методов анализа. На определении каких свойств сырья и готовой продукции пищевых производств основан каждый из названных видов анализа? (ПК-7.2)

5 Какое свойство сырья и готовой продукции пищевых производств определяют методом кислотно-основного титрования? (ПК-7.2)

6 Сущность гравиметрического метода анализа, классификация. Приведите примеры применения данного метода в исследованиях свойств сырья и готовой продукции пищевых производств. (ПК-7.2)

7 Какие свойства сырья и готовой продукции пищевых производств необходимо исследовать для построения профилограммы в органолептическом анализе? Объясните, как строится профилограмма. (ПК-7.2)

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