

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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

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 «Биохимия молока и мяса».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биохимия молока и мяса» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1. ФОМ_Биохимия молока и мяса_3 семестр.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.2 Описывает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.2	Описывает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

1. Описать белки их строение и классификация. Функции белков. Химические и физические свойства белков. ПК-3.2
2. Описать, как осуществляется обмен липидов в организме. ПК-3.2
3. Описать аминокислоты их строение и классификация аминокислот. Напишите структурные формулы назаменимых аминокислот. ПК-3.2
4. Описать брожение углеводов. Представьте уравнения биохимических реакций различных видов брожения. Биоэнергетика анаэробного разложения углеводов. ПК-3.2
5. Описать липиды их строение и классификацию. Функции липидов. Напишите структурные формулы триацилглицерида, фосфолипида. ПК-3.2
6. Описать активный транспорт веществ через биологическую мембрану. ПК-3.2
7. Описать углеводы их строение и классификацию. Функции углеводов. Напишите структурные формулы моно-, олигосахаров. ПК-3.2
8. Описать пассивный транспорт веществ через биологическую мембрану. ПК-3.2
9. Описать ферменты их строение и классификацию. Функции ферментов.
10. Описать строение и функции биологических мембран.
11. Описать что такое специфичность ферментов? Как ее объяснить с точки зрения теории индуцированного соответствия фермента и субстрата?
12. Описать гормоны, их классификация и общие биологические признаки.
13. Описать регуляцию активности ферментов. Как зависит скорость действия ферментов от температуры, кислотности среды, концентрации фермента, субстрата?
14. Описать, как осуществляется обмен белков в организме?
15. Описать жирорастворимые и водорастворимые витамины. Функции витаминов.
16. Описать анаболизм и катаболизм – основные процессы метаболизма Высокоэнергетические фосфаты.
17. Описать ферменты их строение и классификацию. Функции ферментов.
18. Описать, как осуществляется обмен углеводов в организме?
19. Описать углеводы их строение и классификацию. Функции углеводов. Напишите структурные формулы моно-, олигосахаров.
20. Описать пассивный транспорт веществ через биологическую мембрану.

2.ФОМ_Биохимия молока и мяса_4 семестр

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.2 Описывает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.2	Описывает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

1. Опишите общую характеристику составных частей молока. Опишите основные методы контроля составных частей молока.
2. Опишите процесс синтеза гликогена. Опишите основные методы контроля гликогена.
3. Опишите виды коагуляции. Факторы, влияющие на свойства сгустков. Опишите основные методы контроля коагуляции белков молока.
4. Опишите строение и дайте характеристику актина и миозина. Опишите основные методы контроля основных белков мяса.
5. Описать жирнокислотный состав молочного жира, факторы его обуславливающие. Физико-химические свойства молочного жира: способность к плавлению и кристаллизации. Опишите основные методы контроля молочного жира.
6. Опишите, каковы изменения водосвязывающей способности и структурно-механических свойств мяса при автолизе? Опишите основные методы контроля водосвязывающей способности мяса.
7. Описать молоко как эмульсия. Кинетическая и агрегативная устойчивость молока.
8. Опишите, какие технические приемы можно использовать для того, чтобы ускорить процесс созревания мяса? Опишите основные методы контроля процесса созревания мяса.
9. Описать фракционный состав казеина. Дайте характеристику всем фракциям казеина. Опишите основные методы контроля белков молока.
10. Опишите процесс копчения мяса. Изменения, происходящие в мясе при копчении. Опишите основные методы контроля процесса копчения мяса.
11. Описать химические свойства молочного жира: гидролиз, окисление, осаливание. Опишите основные методы контроля молочного жира
12. Опишите выбор условий и режимов охлаждения и хранения мяса. Опишите основные методы контроля качества мяса.
13. Описать роль макро- и микроэлементов в производстве молочных продуктов. Солевое равновесие молока. Факторы, влияющие на солевой состав молока. Опишите основные методы контроля минеральных веществ молока.
14. Опишите роль автолиза в накоплении низкомолекулярных соединений в мясе. Опишите основные методы контроля качества мяса.
15. Описать физико-химические свойства мицелл казеина. Структура мицелл казеина. Каким образом формируются субмицеллы и мицеллы казеина. В чем заключается устойчивость мицеллы казеина. Опишите основные методы контроля белков молока.
16. Опишите, какие показатели характеризуют степень свежести мяса и какие аминокислоты придают мясу специфический вкус? Опишите основные методы контроля качества мяса.
17. Описать общую характеристику углеводов молока (моно- и олигосахариды). Физические и химические свойства лактозы. Опишите основные методы определения углеводов в молоке.
18. Опишите строение и биологическую роль белков соединительной ткани. Опишите основные методы контроля качества мяса.
19. Опишите, почему молоко можно характеризовать как истинный раствор? Опишите основные методы определения углеводов в молоке.
20. Опишите биохимические изменения крови под воздействием микроорганизмов. Что необходимо делать, чтобы кровь не портилась. Опишите основные методы определения качества крови.

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

