

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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ОПК-1: способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий	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 «Пищевая химия» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Пищевая химия» 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 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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

Выводы.		
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	Неудовлетворительно

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	ТЕСТ № 1 промежуточной аттестации по дисциплине «Пищевая химия» Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование ИнБиоХим Кафедра ХТ 1. Энергетические эффекты химических реакций. 1-й закон термодинамики. Энтальпия. 2. Рассчитать изменение скорости прямой реакции при увеличении давления в системе в 3 раза. Написать выражение константы равновесия для данной системы. $C(T) + O_2(Г) = CO_2(Г); \Delta H < 0$ 3. Основные направления пищевой химии. 4. На чем основана химическая идентификация? 5. Напишите продукты предложенных реакций, подберите стехиометрические коэффициенты методом электронного баланса $K + H_2SO_4 \text{ конц} \rightarrow$	ОК-7, ОПК-1
2	ТЕСТ № 2 промежуточной аттестации по дисциплине «Пищевая химия» Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование ИнБиоХим Кафедра ХТ 1. Термохимические законы. Понятие стандартной теплоты образования. Следствие из закона Гесса. 2. Рассчитать изменение скорости прямой реакции при увеличении давления в системе в 4 раза. Написать выражение константы равновесия для данной системы. $Fe_3O_4(Т) + CO(Г) = 3FeO(Т) + CO_2(Г)$	ОК-7, ОПК-1

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	Г); ☐H ☐ O 3. Общая характеристика белков и аминокислот. 4. Укажите продукт коррозии и тип поляризации при контакте Al – Sn в кислой среде (H₂SO₄). 5. Напишите продукты предложенных реакций, подберите стехиометрические коэффициенты методом электронного баланса Zn + HNO₃ разб →	

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