

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

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-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 «Физика» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Физика» 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,	50-74	<i>Хорошо</i>

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	Удовлетворительно
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	Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики для освоения физических теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья, а так же способность к самоорганизации и самообразованию в области "Механика, молекулярная физика и термодинамика". 1. Кинематика поступательного и вращательного движения: Скорость. Ускорение. Нормальное и тангенциальное ускорение. Угловое перемещение, угловая скорость, угловое ускорение. Связь линейных величин с угловыми. 2. Динамика поступательного движения, уравнения движения: Законы Ньютона. Силы в механике. 3. Законы сохранения: Работа силы. Мощность. Кинетическая и потенциальная энергия. Связь между консервативной силой и потенциальной энергией. Закон сохранения энергии в консервативной системе. Закон сохранения энергии в диссипативной системе. Закон сохранения импульса. Упругое и неупругое соударение тел. 4. Динамика вращательного движения твердого тела: Момент силы и момент импульса. Момент инерции. Теорема Штейнера. Закон сохранения момента импульса. Кинетическая энергия вращения. Уравнение динамики вращательного движения.	ОК-5, ПК-5

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	5. Основы МКТ, уравнение состояния идеального газа: Законы идеального газа. Уравнение состояния идеального газа. Средняя квадратичная скорость молекул газа. Наиболее вероятная скорость молекул газа. Закон Максвелла о распределении молекул идеального газа по скоростям. Барометрическая формула. Распределение Больцмана. 6. Основы термодинамики: Внутренняя энергия термодинамической системы. Внутренняя энергия идеального газа. Число степеней свободы системы. Закон Больцмана о распределении энергии. Работа газа в различных изопроцессах. Применение I начала термодинамики к различным изопроцессам. Удельная и молярная теплоемкость газа. КПД кругового цикла. Обратимые и необратимые процессы. Тепловые двигатели и холодильные машины, их КПД. Цикл Карно. КПД цикла Карно.	
2	Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики для освоения физических теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья, а так же способность к самоорганизации и самообразованию в вопросах "Электричество и магнетизм". 1. □ Электрическое поле в вакууме: Электрический заряд. Закон Кулона. Напряженность и потенциал электростатического поля. Принцип суперпозиции. Связь напряженности и потенциала. Теорема Гаусса для электростатического поля в вакууме. Работа сил электростатического поля. 2. □ Вещества в электрическом поле: Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Энергия электрического поля. 3. □ Постоянный электрический ток: Сила и плотность тока. Законы постоянного тока. Электродвижущая сила. Законы Ома для неоднородного участка цепи и замкнутого контура. Работа и мощность электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Правила Кирхгофа. 4. □ Ток в средах: Электрический ток в полупроводниках. 5. □ Магнитное поле в вакууме: Магнитное поле. Вектор магнитной индукции и напряженности магнитного поля. Принцип суперпозиции магнитных полей. Закон Био-Савара-Лапласа. Сила Лоренца и сила Ампера. Движение заряженных частиц в	ОК-5, ПК-5

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	электрических и магнитных полях. Эффект Холла. 6. □ Магнитные свойства вещества: Молекулярные токи. Вектор намагниченности. Закон полного тока для магнитного поля в веществе. Магнитная проницаемость. Диа-, пара- и ферромагнетики. Природа ферромагнетизма. 7. □ Электромагнитная индукция: Явление электромагнитной индукции. Закон Фарадея. Правило Ленца. Самоиндукция. Энергия и плотность энергии магнитного поля. Взаимная индукция. Трансформатор.	
3	Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики для освоения физических теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья, а так же способность к самоорганизации и самообразованию в области "Колебания и волны. Оптика. Атомная и ядерная физика". 1. Колебания и волны: Свободные, затухающие и вынужденные колебания. Сложение колебаний. 2. Геометрическая и волновая оптика: Законы геометрической оптики. Интерференция монохроматических волн. Условия интерференционных максимумов и минимумов. Полосы равного наклона и равной толщины. Кольца Ньютона. Принцип Гюйгенса-Френеля. Метод зон Френеля. Дифракция Френеля и Фраунгофера. Дифракционная решетка. Поляризация света. Закон Малюса. Закон Брюстера. Двойное лучепреломление. Вращение плоскости поляризации. Дисперсия света. Нормальная и аномальная дисперсии. 3. Квантовая оптика: Тепловое излучение. Абсолютно черное тело. Функция Кирхгофа. Законы Стефана-Больцмана, Вина. Гипотеза Планка. Квантовая природа излучения. Формула Планка. Фотоэффект. Законы внешнего фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. 4. Элементы атомной физики и квантовой механики: Ядерная модель атома Резерфорда. Постулаты Бора. Корпускулярно-волновой дуализм: фотоны и микрочастицы. Правила отбора для квантовых переходов.	ОК-5, ПК-5

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