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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-20: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	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 «Биохимия» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биохимия» 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	*Отлично*
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	*Хорошо*
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения	25-49	*Удовлетворительно*

систематизировать материал и делать 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	Белки. Строение. Классификация. Функции белков.	ПК-1, ПК-20
2	Ферменты. Строение. Классификация. Функции ферментов.	ПК-1, ПК-20
3	Строение и функции биологических мембран.	ПК-1, ПК-20
4	Как осуществляется обмен белков в организме?	ПК-1, ПК-20
5	Физико-химические характеристики молочного жира. В чем заключается практический смысл определения констант (чисел) молочного жира?	ПК-1, ПК-20
6	Виды коагуляции. Факторы, влияющие на свойства сгустков.	ПК-1, ПК-20
7	Охарактеризуйте посол мяса. Его виды, длительность, назначение. Охарактеризуйте изменения, происходящие в мясе при посоле. Дайте биологическую оценку процесса посола.	ПК-1, ПК-20
8	Биохимические особенности, происходящие при замораживании и хранении мяса.	ПК-1, ПК-20

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