ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Аналитический контроль пищевых продуктов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-5: способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	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 «Аналитический контроль пищевых продуктов» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Аналитический контроль пищевых продуктов» 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	25-49	*Удовлетворительно*

сформированные компетенции, умения 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	Классификация методов физико-химического анализа. Преимущества физико-химических методов по сравнению с химическими	ОПК-3
2	Основные этапы проведения химического анализа.	ОПК-3, ПК-5
3	Отбор и подготовка проб к анализу. Обработка результатов наблюдений.	ОПК-3, ПК-5
4	Оптические методы анализа основные понятия	ПК-5
5	Закон Бугера-Ламберта-Бэра.	ПК-5
6	Применение оптических методов в количественном анализе	ОПК-3, ПК-5
7	ИК-спектроскопия	ПК-5
8	УФ-спектроскопия.	ПК-5
9	Спектроскопия в видимой области спектра.	ПК-5
10	Фотометрия пламени.	ПК-5
11	Термометрический анализ.	ОПК-3, ПК-5
12	Электрохимические методы анализа	ОПК-3, ПК-5
13	Законы Фарадея.	ПК-5
14	Потенциометрический метод анализа.	ОПК-3, ПК-5
15	Кондуктометрический и полярографический методы анализа	ПК-5
16	Хроматографические методы анализа.	ОПК-3, ПК-5
17	Тонкослойная хроматография.	ПК-5
18	Газовая и газожидкостная хроматография.	ПК-5
19	Масс-спектрометрический метод анализа. Области применения.	ОПК-3, ПК-5
20	Рентгеноструктурный анализ.	ОПК-3, ПК-5
21	Хроматографический анализ.	ПК-5
22	Методы распознавания некоторых материалов.	ОПК-3, ПК-5
23	Экстракционный метод анализа. Подготовка к анализу проб твердых и жидких материалов.	ОПК-3, ПК-5
24	Рентгенографический метод анализа. Радиометрия.	ОПК-3, ПК-5

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