

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

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	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».

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

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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.Примеры ФОМ по дисциплине "Биохимия"*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
	ОПК-2.3 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-2 по результатам изучения дисциплины «Биохимия»**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.2: Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
	ОПК-2.3: Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания

1. В каком виде вода может входить в состав растительного сырья? Чем опасно наличие в сырье свободной воды и какие методики позволяют выявить её содержание в сырье и продуктах? Каким образом наличие в сырье свободной воды взаимосвязано с «критической влажностью»? (ОПК-2.2, ОПК-2.3)

2. Охарактеризуйте классификационные признаки аминокислот. Объясните, как эти признаки связаны с физико-химическими и технологическими свойствами белков? (ОПК-2.2, ОПК-2.3)

3. Какие вещества в продуктах переработки растительного сырья имеют кислый характер? Какие из них вносят основной вклад в значение кислотности зернопродуктов? (ОПК-2.2, ОПК-2.3)

4. В чем состоит методология определения активной кислотности? Какие компоненты биохимического состава растительного сырья и продуктов его переработки могут влиять на изменение активной кислотности пищевых масс с их участием? (ОПК-2.2, ОПК-2.3)

5. Какие группы (фракции) белков выделяют с учетом их растворимости? Какие из групп преобладают в составе белков хлебопекарных злаков, крупяных культур, масличного сырья? Какие из методов анализа белков находят применение в обеспечении технологического процесса производства продуктов питания? (ОПК-2.2, ОПК-2.3)

6. Какие типы связей участвуют в построении белковых молекул? Каким образом знания о механизмах образования и разрушения связей в белковой молекуле используются в технологической практике? (ОПК-2.2, ОПК-2.3)

7. Какие классы ферментов выделяют на основании их биохимических свойств? Каким образом знания о свойствах ферментов можно использовать в технологии: а) мукомольного производства, б) в технологии хлебопекарного производства, в) при переработке плодово-ягодного сырья, г) в технологии пивоварения? (ОПК-2.2, ОПК-2.3)

8. Какие физические свойства белка имеют наибольшее значение в технологических процессах переработки растительного сырья? При хранении растительного сырья и продуктов питания? (ОПК-2.2, ОПК-2.3)

9. Что понимают под реакцией Майера? Какое значение имеет данная реакция в технологических процессах переработки растительного сырья и пищевых производствах в целом? (ОПК-2.2, ОПК-2.3)

10. Объясните, в чем состоит суть теории окислительных процессов органических веществ. Какие проявления этой теории мы наблюдаем при переработке и хранении растительного сырья? (ОПК-2.2, ОПК-2.3)

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