

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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	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 «Пищевая химия».

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

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
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 для оценивания студента применять знания и химических и физико-химических методах анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.2 Способен применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

*Применяя знания и химических и физико-химических методах анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ответьте на следующие вопросы:*

1 Пищевая химия. Цели и задачи. Пищевая ценность продукта. Характеристика химического состава продуктов питания. Основные методики определения белков жиров углеводов?(ПК-8.2)

2 Каковы нормы потребления белка, углеводов, липидов в суточном рационе человека и по какой нормативно-технической документации? (ПК-8.2)

3 Перечислите основные методы определения пищевой ценности белков, жиров, углеводов. Определите энергетическую ценность суточную рациона человека. Пользуясь справочников химического состава пищевых продуктов, составьте оптимальный суточный рацион для студента по пищевой энергетической ценности продукта. (ПК-8.2)

4 Какими методами определяется биологическая ценность белка, как рассчитывается аминокислотный скор, оцените биологическую ценность дневного рациона студента, пользуясь справочником химического состава пищевых продуктов в соответствии с нормативной документации. (ПК-8.2)

5 Охарактеризуйте строение и функции пищеварительной системы человека. Какие ферментативные процессы происходят в различных отделах желудочно-кишечного тракта. Какие методы применяются для анализа активности амилолитических и протеолитических ферментов и приведите примеры? (ПК-8.2)

6 Какие витамины участвуют в процессах переваривания и всасывания пищи? По какой нормативно-технической документации определяют водо- и жирорастворимые витамины в сырье, полуфабрикатов и готовой продукции? (ПК-8.2)

7 Какую роль играют минеральные вещества в процессе переваривания и всасывания пищи. Приведите примеры количественного определения микро- и макро элементов в готовом продукте. (ПК-8.2)

2.Примеры ФОМ для оценивания студента использовать навыки определения и анализирования свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.4 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции

*Используя навыки определения и анализа свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции, нужно ответить на следующие вопросы:*

1 Охарактеризуйте основной химический состав растительного сырья. Как влияют количество и качество белков, углеводов, жиров, витаминов, минеральных веществ и воды в сырье на основные параметры технологического процесса приготовления пищи? (ПК-8.4)

2 Почему в рационе человека нормируется содержание животного и растительного белка, жира. Каким образом это влияет на параметры технологического процесса и качество готового продукта. (ПК-8.4)

3 В дневном рационе человека нормируется количество сахаров и клетчатки, какую роль играет клетчатка на процессы переваривания и всасывания, приведите примеры. (ПК-8.4)

4 Какие минеральные вещества особенно важны для организма человека. Каким образом они оказывают воздействие на активность ферментов в процессе усвоения пищи. (ПК-8.4)

5 Какова роль водо- и жирорастворимых витаминов в обменных процессах при переваривании пищи. Привести пример количественного содержания витамина С в плодах и овощах, в соответствии с нормативной документацией. (ПК-8.4)

6 Как меняются свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при изменении параметров технологического процесса на примере витамина С. Определите количественное содержание витамина С в плодах и овощах при термической обработке. (ПК-8.4)

7 Охарактеризовать основные группы пищеварительных ферментов и их участие в обменных процессах. Под влиянием каких энзимов, ферментных препаратов, происходит основное расщепление белков и крахмала. Как ферментные препараты влияют на параметры технологического процесса и качество готового продукта из растительного сырья. Приведите примеры. (ПК-8.4)

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