ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

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 пищевых продуктов из растительного сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	*Зачтено*
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	*Не зачтено*

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1 по результатам изучения дисциплины
«Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья»

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям	ПК-1.2 Способен проводить технохимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
	ПК-1.3 Определяет цели использования сырья

нормативно-технической документации и потребностям рынка	и полуфабрикатов в соответствие с результатами лабораторных испытаний

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1 по результатам изучения дисциплины «Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья»

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1: Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка	ПК-1.2: Способен проводить технохимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
	ПК-1.3: Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствие с результатами лабораторных испытаний

1. Назовите нормативные документы, регламентирующие порядок оценки качества и количества клейковины. (ПК-1.2)

2. В чём заключается методика определения титруемой кислотности зернопродуктов? (ПК-1.2)

3. Назовите стандартные методы определения количества белка в растительном сырье и готовой продукции. В чём заключается сущность этих методов? (ПК-1.2)

4. Объясните взаимосвязь понятия "мука из сильной пшеницы" с технологическими свойствами этой муки. (ПК-1.2, ПК-1.3)

5. При лабораторном контроле качества пробы пшеничной муки установлено, что содержание сырой клейковины составило 28,5 %, качество клейковины по ИДК соответствует группе "хорошая". Какому товарному сорту соответствует данная проба муки? (ПК-1.3)

6. Охарактеризуйте взаимосвязь между значением показателя "зольность", товарным сортом муки и тем, какие анатомо-морфологические части зерновки вошли в состав этой муки. (ПК-1.2, ПК-1.3)

7. Изложите сущность и содержание методик определения зольности: а) муки и зерновых хлопьев, б) макаронных и кондитерских изделий. (ПК-1.2)

8. Какие качественные реакции могут быть использованы для целей экспресс-идентификации глюкозы? (ПК-1.2)

9. С какой целью определяют газообразующую и сахарообразующую способность пшеничной муки? Как эти показатели взаимосвязаны с технологическими свойствами муки? (ПК-1.2, ПК-1.3)

10. Охарактеризуйте сущность методик(и), характеризующих пригодность жировых продуктов для пищевого назначения, в том числе для использования в производстве кондитерских изделий. (ПК-1.2, ПК-1.3)

11. При лабораторном контроле качества пробы пшеничной муки установлено, что содержание золы составило 0,9 %. Какому товарному сорту соответствует данная проба муки? (ПК-1.3)

12. Чем обусловлено различие норм влажности, кислотности и пористости хлеба ржаного разных сортов? (ПК-1.3)

13. Для каких целей используют муку с повышенным содержанием клейковины, соответствующей характеристике "упругая, короткорвущаяся"? (ПК-1.3)

14. Охарактеризуйте взаимосвязь между значением показателя "кислотность", видом и товарным сортом муки и тем, какие анатомо-морфологические части зерновки вошли в состав этой муки. (ПК-1.2, ПК-1.3)

15. Охарактеризуйте взаимосвязь между значением показателя "кислотность муки" и "кислотность хлеба". (ПК-1.2, ПК-1.3)

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