

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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	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 «Аналитический контроль пищевых продуктов».

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 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. Фонд оценочных материалов

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2 Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Фонд оценочных материалов для промежуточной аттестации по дисциплине «Аналитический контроль пищевых продуктов»

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

2. Критерии оценивания компетенций и описание шкал оценивания

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Аналитический контроль пищевых продуктов» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Обучающийся правильно и обоснованно выполняет задания; грамотно излагает изученный материал; свободно владеет понятийным аппаратом, аргументированно отвечает на вопросы	75-100	<i>Отлично</i>
Обучающийся выполняет задания с не принципиальными недочетами, отвечает правильно на большую часть вопросов, в целом демонстрирует знание материала	50-74	<i>Хорошо</i>
Обучающийся допускает существенные ошибки при выполнении заданий (не смог обосновать принятые решения, выбрал неправильные методы выполнения заданий, ответил не на все вопросы), однако количество правильно выполненных заданий и ответов позволяет отнести уровень овладения компетенцией к минимальному уровню	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Обучающийся не выполнил задания, не усвоил основное содержание материала; не владеет понятийным аппаратом, не может пояснить технологию выполнения заданий.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций

Одним из основных параметров технологических процессов производства продукции общественного питания является кислотность. Кислоты широко применяются в технологических процессах. Уксусная, молочная, лимонная, яблочная, винная, янтарная, адипиновая, фумаровая, фосфорная кислоты – это основные пищевые кислоты. В качестве пищевых добавок применяются соляная и серная кислоты. Кроме добавления кислот, кислотность (рН) регулируется и другими способами – путем добавления оснований, кислых и основных солей, насыщением углекислым газом. Процесс может осуществляться как на стадии первичной переработки, так и в процессе получения готового продукта. Проанализируйте кислотность (рассчитайте рН или определите содержание компонента) в технологических процессах производства продукции общественного питания, после отбора пробы (ПК-3.2):

1. К раствору сульфата аммония было добавлено 25 мл раствора гидроксида натрия с титром 0,008040 г/мл. На титрование избытка щелочи было затрачено 6,3 мл раствора соляной кислоты с титром 0,007300 г/мл. Вычислите массу сульфата аммония (мг) в данном растворе.

2. Рассчитайте рН в точке эквивалентности при титровании 90 мл 0,1 моль-экв/л раствора молочной кислоты 0,1 моль-экв/л раствором NaOH.

3. Для анализа образца азотной кислоты, ее навеска массой 0,9654 г помещена в ампулу, которая погружена в воду, содержащую 50 мл 0,8919 моль-экв/л раствора гидроксида натрия и разбита. Избыток щелочи оттитрован 35,2 мл раствора соляной кислоты, с титром 0,035500 г/мл. Вычислите массовую долю (%) HNO_3 в анализируемом растворе.

4. Рассчитайте рН в точке эквивалентности при титровании 70 мл 0,1 моль-экв/л раствора муравьиной кислоты 0,1 моль-экв/л раствором NaOH.

5. Через раствор соляной кислоты объемом 15 мл с титром 0,007860 г/мл было пропущено некоторое количество газообразного аммиака. Избыток кислоты был оттитрован 6,3 мл раствора NaOH, 1 мл которого эквивалентен 1,025 мл раствора соляной кислоты. Определите массу аммиака (г) поглощенного соляной кислотой.

6. Рассчитайте рН в точке эквивалентности при титровании 30 мл 0,15 моль-экв/л раствора плавиковой кислоты 0,15 моль-экв/л раствором NaOH.

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