

**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. ФОМ к ОПК 2.2 и ОПК 2,3**

<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

## Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
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

### ОПК 2.2

ФОМ 1: Изменение основных компонентов химического состава пищевых продуктов при технологической переработке сырья: белки, липиды.

ФОМ 2: Изменение основных компонентов химического состава пищевых продуктов при технологической переработке сырья: углеводы, витамины.

ФОМ 3: Изменение основных компонентов химического состава пищевых продуктов при технологической переработке сырья: фенольные соединения, минеральные вещества.

ФОМ 4: Изменение основных компонентов химического состава пищевых продуктов при технологической переработке сырья: вода, минеральные элементы.

ФОМ 5: Состав молока. Казеин. Молочный жир. Соли кальция. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов.

ФОМ 6: Биохимические и физико-химические процессы при производстве мороженого.

ФОМ 7: Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра и масла

### **ОПК 2.3**

ФОМ 1: Каково физиологическое значение влажности для растений? Как влияет влажность на стойкость продуктов при хранении?

ФОМ 2: Как влияют на процесс сушки и замораживания формы связи влаги с материалом?

ФОМ 3: Соединение каких химических веществ образуется при биуретовой реакции? Какой цвет имеет это соединение? Какие свободные аминокислоты дают биуретовую реакцию?

ФОМ 4: Какие аминокислоты, содержащие серу Вы знаете? С помощью какой реакции можно их определить? Какое соединение при этом образуется?

ФОМ 5: Метод определения кислотности плазмы и жировой фазы сливочного масла.

ФОМ 6: Какие процессы влияют на изменение рН яичных продуктов?

ФОМ 7: Каковы строение и механизм действия аскорбатоксидазы?

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