

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. Вопросы для проверки знаний по индикатору

| 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 |

1. На чем основаны потенциометрические методы анализа?
2. Какая зависимость выражается уравнением Нернста? Пояснить смысл входящих в него величин.
3. Что представляют собой электроды I и II рода? Привести примеры этих электродов.
4. Какие функции выполняют индикаторные электроды и какие – электроды сравнения? Указать требования, которые к ним предъявляются.
5. Привести схему установки для потенциометрических измерений.
6. В чем сущность потенциометрического определения рН раствора? Какие индикаторные электроды могут быть использованы для определения рН?
7. Как устроен стеклянный электрод? Как можно определить стандартный потенциал этого электрода? Указать достоинства и недостатки стеклянного электрода.
8. Каковы основные типы ионоселективных электродов? Как они устроены? Какие имеют характеристики?
9. Указать достоинства, недостатки и области применения метода прямой потенциометрии.
10. В каких координатах строят кривые потенциометрического титрования? Чем обуславливается выбор координат?
11. Назвать соответствующие пары электродов и привести примеры потенциометрического титрования с использованием: а) реакций кислотноосновного взаимодействия; б) реакций осаждения; в) реакций комплексообразования; г) реакций окисления-восстановления.
12. Какие виды потенциометрии используются в анализе и на чем они основаны?

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