

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Биохимия»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
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.

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. комплект ФОМ по Биохимии

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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: Опишите изменения 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: Расскажите состав молока: казеин, молочный жир, соли кальция. Какие биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов.

ФОМ 6: Поясните, какие биохимические и физико-химические процессы при производстве мороженого.

ФОМ 7: Как влияют биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра и масла на его органолептические характеристики и сроки годности.

ФОМ 8: Опишите процессы гидролитического распада растительных жиров при хранении растительного сырья.

ФОМ 9: В чем сущность ферментативного катализа? Как изменяется энергия активации катализируемой реакции?

ФОМ 10: Расскажите о биологической роли витаминов D, E, K.

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?

ФОМ 8: Опишите, как формы связи воды с материалом влияют на технологию приготовления и хранения заливных блюд, мармелада и напитков?

ФОМ 9: Что такое абсолютная и относительная специфичность ферментов?

ФОМ 10: На основании структурной формулы аскорбиновой кислоты объясните, почему она неустойчива в присутствии кислорода воздуха и на свету?

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