

**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	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

*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 нормативно-технической документации и	ПК-1.2 Способен проводить теххимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
	ПК-1.3 Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствии с

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

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
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 теххимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
	ПК-1.3: Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствии 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.**

