ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Лабораторные методы анализа продуктов переработки 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	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 «Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья» 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	*Отлично*
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*
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	*Удовлетворительно*

Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	**<25**	*Неудовлетворительно*

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 «Лабораторные методы анализа продуктов переработки 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 потребностям рынка	**ПК-1.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**
	ПК-1.2 Способен проводить технохимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1 по результатам изучения дисциплины «Лабораторные методы анализа продуктов переработки 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 потребностям рынка	ПК-1.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК-1.2 Способен проводить технохимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции

1. Назовите условия (температура, время) реализации стандартных гравиметрических методик определения влажности и зольности: а) зерна и зернопродуктов, б) макаронных, кондитерских и хлебобулочных изделий. (ПК-1.1, ПК-1.2)

2. Охарактеризуйте основное назначение и область применения гравиметрических методов анализа при оценке соответствия растительного сырья, полуфабрикатов и продуктов питания требованиям действующих НД. (ПК-1.1, ПК-1.2)

3. В основу каких стандартных методик оценки качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья положен метод кислотно-основного титрования? Изложите порядок и условия реализации методики кислотно-основного титрования. (ПК-1.1, ПК-1.2)

4. В основу каких стандартных методик технохимического контроля растительного сырья и продуктов его переработки положен фотоколориметрический метод анализа? На чём основан данный метод и как реализуется процедура обработки результатов анализа? (ПК-1.1, ПК-1.2)

5. Изложите сущность методов окислительно-восстановительного титрования. Назовите область применения (с примерами) методов окислительно-восстановительного титрования в лабораторном контроле качества продуктов питания из растительного сырья. (ПК-1.1, ПК-1.2)

6. Как реализуется процедура обработки результатов анализа в тонкослойной и бумажной хроматографии? Для каких видов растительного сырья и продуктов его переработки разработаны стандартные методики, основанные на данных методах анализа? (ПК-1.1, ПК-1.2)

7. Для определения титруемой кислотности муки, теста и хлебобулочных изделий необходимо приготовить 0,1 н раствор едкого натра. Какое количество реактива необходимо взвесить для приготовления 500 мл раствора такой концентрации? (ПК-1.2)

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