

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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	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 молока и мяса».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Биохимия молока и мяса» 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.ФОМ_Биохимия молока и мяса_3 семестр.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.2 Описывает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.2	Описывает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

**Билет № 1
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
3 семестр**

1. Описать белки их строение и классификация. Функции белков. Химические и физические свойства белков. ПК-3.2
2. Описать, как осуществляется обмен липидов в организме. ПК-3.2

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

**Билет № 2
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
3 семестр**

1. Описать аминокислоты их строение и классификация аминокислот. Напишите структурные формулы назаменимых аминокислот. ПК-3.2
2. Описать брожение углеводов. Представьте уравнения биохимических реакций различных видов брожения. Биоэнергетика анаэробного разложения углеводов. ПК-3.2

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 3
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
3 семестр

1. Описать липиды их строение и классификацию. Функции липидов. Напишите структурные формулы триацилглицерида, фосфолипида. ПК-3.2
2. Описать активный транспорт веществ через биологическую мембрану. ПК-3.2

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 4
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
3 семестр

1. Описать углеводы их строение и классификацию. Функции углеводов. Напишите структурные формулы моно-, олигосахаров. ПК-3.2
2. Описать пассивный транспорт веществ через биологическую мембрану. ПК-3.2

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 5
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
3 семестр

1. Описать ферменты их строение и классификацию. Функции ферментов.
2. Описать строение и функции биологических мембран.

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 6
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
3 семестр

1. Описать что такое специфичность ферментов? Как ее объяснить с точки зрения теории индуцированного соответствия фермента и субстрата?
2. Описать гормоны, их классификация и общие биологические признаки.

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 7
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
3 семестр

1. Описать регуляцию активности ферментов. Как зависит скорость действия ферментов от температуры, кислотности среды, концентрации фермента, субстрата?
2. Описать, как осуществляется обмен белков в организме?

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 8
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
3 семестр

1. Описать жирорастворимые и водорастворимые витамины. Функции витаминов.
2. Описать анаболизм и катаболизм – основные процессы метаболизма Высокоэнергетические фосфаты.

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 9
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
3 семестр

1. Описать ферменты их строение и классификацию. Функции ферментов.
2. Описать Как осуществляется обмен углеводов в организме?

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 10
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
3 семестр

1. Описать углеводы их строение и классификацию. Функции углеводов. Напишите структурные формулы моно-, олигосахаров.
2. Описать пассивный транспорт веществ через биологическую мембрану.

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

2.ФОМ_Биохимия молока и мяса_4 семестр

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.2 Описывает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.2	Описывает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Билет № 1
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
4 семестр

1. Опишите общую характеристику составных частей молока. ПК-3.2
2. Опишите процесс синтеза гликогена. ПК-3.2

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 2
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
4 семестр

1. Опишите виды коагуляции. Факторы, влияющие на свойства сгустков. ПК-3.2
2. Опишите строение и дайте характеристику актина и миозина. ПК-3.2

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 3
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
4 семестр

1. Описать жирнокислотный состав молочного жира, факторы его обуславливающие. Физико-химические свойства молочного жира: способность к плавлению и кристаллизации. ПК-3.2
2. Опишите, каковы изменения водосвязывающей способности и структурно-механических свойств мяса при автолизе? ПК-3.2

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 4
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
4 семестр

1. Описать молоко как эмульсию. Кинетическая и агрегативная устойчивость молока. ПК-3.2
2. Опишите, какие технические приемы можно использовать для того, чтобы ускорить процесс созревания мяса? ПК-3.2

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 5
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
4 семестр

1. Описать фракционный состав казеина. Дайте характеристику всем фракциям казеина. ПК-3.2
2. Опишите процесс копчения мяса. Изменения, происходящие в мясе при копчении. ПК-3.2

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 6
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
4 семестр

1. Описать химические свойства молочного жира: гидролиз, окисление, осаливание.
2. Опишите выбор условий и режимов охлаждения и хранения мяса.

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 7
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
4 семестр

1. Описать роль макро- и микроэлементов в производстве молочных продуктов. Солевое равновесие молока. Факторы, влияющие на солевой состав молока.
2. Опишите роль автолиза в накоплении низкомолекулярных соединений в мясе.

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 8
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
4 семестр

1. Описать физико-химические свойства мицелл казеина. Структура мицелл казеина. Каким образом формируются субмицеллы и мицеллы казеина. В чем заключается устойчивость мицеллы казеина.
2. Опишите, какие показатели характеризуют степень свежести мяса и какие аминокислоты придают мясу специфический вкус?

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 9
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
4 семестр

1. Описать Общая характеристика углеводов молока (моно- и олигосахариды). Физические и химические свойства лактозы.
2. Опишите строение и биологическую роль белков соединительной ткани.

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

Билет № 10
для промежуточной аттестации по дисциплине
«Биохимия молока и мяса»
4 семестр

1. Опишите, почему молоко можно характеризовать как истинный раствор?
2. Опишите биохимические изменения крови под воздействием микроорганизмов. Что необходимо делать, чтобы кровь не портилась.

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

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