

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Методы идентификации и установления структуры пищевых продуктов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-4: Способен выбирать и использовать современные инструментальные методы и технологии, осваивать новые методы и технику исследований для решения конкретных 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 «Методы идентификации и установления структуры пищевых продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Методы идентификации и установления структуры 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,	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.		
--	--	--

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.ФОМ к ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3 19.04.01 8БТ (ПБТ) магистратура ФГОС ВО 3++ очная 2024 Методы идентификации и установления структуры пищевых продуктов

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-4 Способен выбирать и использовать современные инструментальные методы и технологии, осваивать новые методы и технику исследований для решения конкретных задач профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Способен выбирать современные инструментальные методы и технологии исследований для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-4.2 Использует современные инструментальные методы и технологии исследований для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-4.3 Осваивает новые методы и техники исследований в профессиональной деятельности

Приложение А

**Фонд оценочных материалов для промежуточной аттестации
по дисциплине «Методы идентификации и установления структуры пи-
щевых продуктов»
направление 19.04.01 8БТ (ПБТ) Пищевая биотехнология**

Компетенция ОПК-4: Способен выбирать и использовать современные инструментальные методы и технологии, осваивать новые методы и технику исследований для решения конкретных задач профессиональной деятельности

Индикаторы:

ОПК-4.1 Способен выбирать современные инструментальные методы и технологии исследований для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-4.2 Использует современные инструментальные методы и технологии исследований для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-4.3 Осваивает новые методы и техники исследований в профессиональной деятельности

ФОМ 1 Приведите общую характеристику ситового метода дисперсионного анализа (ОПК-4.1).

ФОМ 2 Приведите общую характеристику седиментационного метода дисперсионного анализа (ОПК-4.1).

ФОМ 3 Приведите общую характеристику микроскопического метода дисперсионного анализа (ОПК-4.1).

ФОМ 4 Назовите основные инструментальные методы для определения дисперсности пищевых продуктов (ОПК-4.2).

ФОМ 5 Опишите современные представления о структуре пищевых продуктов (ОПК-4.2).

ФОМ 6 Дайте характеристику технологии получения модифицированных крахмалов. Где они используются, с какой целью? (ОПК-4.2).

ФОМ 7 Охарактеризуйте использование гидроколлоидов в пищевой промышленности. Какими методами можно их исследовать? (ОПК-4.3).

ФОМ 8 Опишите метод повышения вязкости гидроколлоидами (ОПК-4.3).

ФОМ 9 Охарактеризуйте синергетические комбинации гидроколлоидов (ОПК-4.3).

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