

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 21.05.2025 13:46:13

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Органическая химия

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Год начала обучения	2025
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	2

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Органическая химия» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Органическая химия»

3. Разработчик Барабаш Н.В., доцент кафедры ТППТ, канд. юрид. наук

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Органическая химия».

3. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1.Описание критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-4. Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
Результаты обучения по дисциплине: ИД-1ПК-4 Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Не может проанализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Не может проанализировать основные направления использования их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Не в полной мере анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
ИД-2ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Не осознает выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Осознает не весь выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Не в полной мере осознает выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Осознает выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
ИД-3ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию	Не может учитывать мероприятия по совершенствованию	Учитывает только мероприятия по совершенствованию	Учитывает не все мероприятия по совершенствованию	Учитывает мероприятия по совершенствованию

ствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	нию системы контроля качества.	шенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.	ствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.
--	--	--------------------------------	--	---

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.	с	Теория химического строения органических соединений предложена в 60х-годах XIX в.: а) Берцелиусом; б) Марковниковым; с) Бутлеровым;	ПК-4
2.	а	Наиболее распространенный тип химической связи в органической химии: а) ковалентная; б) ионная; с) водородная;	ПК-4
3.	а	Реакция, при которой в молекуле один атом (или группа атомов) замещается другим атомом (или группа атомов) с образованием нового соединения называется реакцией: а) замещения; б) отщепления; с) присоединения;	ПК-4
4.	б	Общая формула предельных углеводородов имеет вид: а) C_nH_{2n} ; б) C_nH_{2n+2} ; с) C_nH_{2n-2} ;	ПК-4
5.	с	Алкены образуют гомологический ряд с общей формулой: а) C_nH_{2n-6} ; б) C_nH_{2n-2} ; с) C_nH_{2n} ;	ПК-4

6.	a	Общая формула алкадиенов: a) C_nH_{2n-2} ; b) C_nH_{2n-4} ; c) C_nH_{2n-6} ;	ПК-4
7.	a	Общая формула алкинов (ацетиленовых углеводородов): a) C_nH_{2n-2} ; б) C_nH_{2n-4} ; в) C_nH_{2n-6} ;	ПК-4
8.	c	Ацетилен (этин) при обычных условиях является: a) твердым веществом; b) жидкостью; c) газом;	ПК-4
9.	b	Карбоновые кислоты-это производные углеводородов, которые содержат в молекуле одну или несколько: a) карбонильных групп($-CHO$); b) карбоксильных групп($-COOH$); c) гидроксильных групп($-OH$);	ПК-4

10.	с	70-80% водный раствор уксусной кислоты называется а) ледяной уксусной кислотой; б) столовым уксусом; с) уксусной эссенцией	ПК-4
11.		Алканы, строение, общая формула.	ПК-4
12.		Изомерия, номенклатура алканов.	ПК-4
13.		Химические свойства алканов.	ПК-4
14.		Алкены, строение, общая формула.	ПК-4
15.		Изомерия, номенклатура алкенов.	ПК-4
16.		Спирты, общая формула, изомерия.	ПК-4
17.		Номенклатура спиртов и способы получения.	ПК-4
18.		Химические свойства спиртов.	ПК-4
19.		Многоатомные спирты, простые эфиры, номенклатура.	ПК-4
20.		Альдегиды и кетоны, строение, общая формула.	ПК-4
21.		Изомерия, номенклатура альдегидов и кетонов.	ПК-4
22.		Карбоновые кислоты, строение, номенклатура.	ПК-4
23.		Химические свойства карбоновых кислот.	ПК-4
24.		Химические свойства алкенов.	ПК-4
25.		Алкадиены, строение, общая формула.	ПК-4
26.		Изомерия, номенклатура алкадиенов.	ПК-4
27.		Способы получения алкадиенов.	ПК-4
28.		Химические свойства алкадиенов.	ПК-4
29.		Алкины, строение, общая формула.	ПК-4
30.		Галогенпроизводные углеводородов, изомерия, номенклатура.	ПК-4

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если необходимые практические компетенции в основном сформированы, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская грубых неточностей.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если необходимые практические компетенции в основном сформированы, качество их выполнения достаточно высокое, но Студент допускает существенные ошибки в изложении вопросов повышенного уровня.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он не твердо знает суть излагаемого материала, не проявляет активности в собеседовании, неуверенно отвечает на вопросы, допуская существенные ошибки, не отвечает на вопросы повышенного уровня.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает сути излагаемого материала, не проявляет активности в собеседовании, неуверенно отвечает на вопросы, допуская существенные ошибки, необходимые практические компетенции не сформированы, и участие оценено числом баллов, близким к минимальному.