

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Процессы и аппараты пищевых производств»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-9: умением применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не усвоил основное	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.		
---	--	--

3. *Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.*

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Определить теплоемкость теста с содержанием воды в нем 30%	ПК-9
2	Определить удельную теплоемкость зерна влажностью 15%	ПК-9
3	Определить теплопроводность яблочного сока, содержащего 85% воды при температуре 30 и 50 град.	ПК-9
4	Определить предельный размер частиц песка округлой формы, осаждающихся в воде при 20 град, если плотность частиц 1740 кг/м ³ и скорость осаждения их 0,15 м/с	ПК-9
5	Определить силу сопротивления среды для осаждения твердой частицы эквивалентным диаметром 40 мкм в воде при 50 град. со скоростью 0,00005 м/с.	ПК-9
6	Определить производительность шнекового пресса для винограда, если диаметр шнека 300 мм, частота вращения 10 об/мин, объемная масса материала 900 кг/м ³ , КПД пресса 0,7.	ПК-9
7	Определить производительность тарельчатого сепаратора, разделяющего молоко при 40 град., если диаметр жировых шариков 2 мкм, угловая скорость вращения барабана 600 рад/с, число тарелок 100, угол наклона 50 град, больший и меньший диаметр тарелки соответственно 140 и 50 мм, КПД сепаратора 0,8	ПК-9
8	Рассчитать теоретическую и фактическую производительность одновинтового шенкового макаронного пресса: наружный диаметр шнека 0,15 м, диаметр шнекового вала 0,08 м, шаг витка 0,12м, частота вращения шнека 40 об/мин, коэффициент заполнения 0,38.	ПК-9
9	Определить расход тепла на нагревание от 20 град до 130 град сока с содержанием сухих веществ 12%, подаваемого в теплообменник с расходом 1500 кг/ч	ПК-9
10	В одноходовом кожухотрубчатом подогревателе яблочный сок поступает к входному штуцеру с температурой 15 град., на выходе из подогревателя его температура составляет 85	ПК-9

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	град. Определить среднюю разность температур глухого греющего пара и сока , при условии что давление пара 0,16 МПа.	

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