

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-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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 содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Пояснить принцип работы и привести пример структурно-технологической схемы аппарата для пневматического перемешивания жидких сред	ПК-2
2	Основные виды механических процессов пищевых производств, определяющих организацию, особенность и эффективность технологических процессов производства пищевых продуктов	ПК-1

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
3	Основные виды гидромеханических процессов пищевых производств, определяющих организацию, особенность и эффективность технологических процессов производства пищевых продуктов	ПК-1
4	Основные виды массообменных (диффузионных) процессов пищевых производств, определяющих организацию, особенность и эффективность технологических процессов производства пищевых продуктов	ПК-1
5	Основные виды тепловых процессов пищевых производств, определяющих организацию, особенность и эффективность технологических процессов производства пищевых продуктов	ПК-1
6	По каким признакам процессы пищевых производств, влияющие на организацию, оптимизацию и эффективность производства, относятся к классу механических процессов	ПК-1
7	По каким признакам процессы пищевых производств, влияющие на организацию, оптимизацию и эффективность производства, относятся к классу гидромеханических процессов	ПК-1
8	По каким признакам процессы пищевых производств, влияющие на организацию, оптимизацию и эффективность производства, относятся к классу массообменных (диффузионных) процессов	ПК-1
9	По каким признакам процессы пищевых производств, влияющие на организацию, оптимизацию и эффективность производства, относятся к классу тепловых процессов	ПК-1
10	Пояснить принцип работы и привести пример структурно-технологической схемы машины для фильтрования в поле центробежных сил	ПК-2
11	Какой фундаментальный физический закон положен в основу уравнения материального баланса технологических процессов пищевых производств	ПК-5
12	Какой фундаментальный физический закон положен в основу уравнения теплового баланса технологических процессов пищевых производств	ПК-5
13	Какие законы позволяют результаты, полученные на модельных процессах и аппаратах или на одних материальных объектах, правильно интерпретировать и переносить на другие объекты технологического процесса пищевых производств	ПК-2
14	Пояснить принцип работы и привести пример структурно-технологической схемы молотковой измельчающей машины	ПК-2
15	Пояснить принцип работы и привести пример структурно-технологической схемы барабанного	ПК-2

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	сортировщика по длине частиц сыпучего материала	
16	Пояснить принцип работы и привести пример структурно-технологической схемы кожухотрубчатого теплообменного аппарата	ПК-2
17	Какие режимы движения жидкости наблюдаются в трубопроводных системах и какой специализированный критерий характеризует эти режимы.	ПК-5
18	Основные периодические издания по направлению переработки растительного сырья	ПК-9

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