

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Оборудование хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик»

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|--|--------------------------|--|
| ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | Зачет; экзамен | Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям | Зачет; экзамен | Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты | Зачет; экзамен | 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 | Зачет; экзамен | Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин | Зачет; экзамен | Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья | Зачет; экзамен | Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-8: готовностью обеспечивать | Зачет; экзамен | Комплект |

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|--|-------------------|---|
| качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка | | 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 «Оборудование хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Оборудование хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик» 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 не принципиальные 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 | Рассчитать необходимую частоту вращения шлюзового питателя М-112 пневмотранспортной установки для транспортирования 5 т/ч муки. Десятикарманный ротор диаметром 0,2 м и длиной 0,4 м, диаметр вала ротора 0,05 м, толщина ребер карманов 0,006 | ОПК-2 |
| 2 | Определить производительность шнекового нагнетателя в тестоделителе, который имеет 1 шнек с наружным диаметром 240 мм, диаметр вала шнека 40 мм, шаг шнека 150 мм, частота вращения шнека 62 мин ⁻¹ , плотность теста 820 кг/м ³ , коэффициент объемной подачи 0,25. | ПК-2 |
| 3 | Критерии классификации хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий | ПК-18, ПК-4 |
| 4 | Методы управления качественными показателями продукции на хлебопекарных предприятиях | ПК-8 |
| 5 | Особенности комплектации технологическим оборудованием макаронных предприятий | ПК-7 |
| 6 | Конструктивные особенности макаронных прессов | ПК-11 |

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