

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическое проектирование отделений кондитерских и макаронных фабрик»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-20: способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-21: способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-23: способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-24: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску 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-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические	Курсовой проект; зачет;	Контролирующие материалы для

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	экзамен	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 «Технологическое проектирование отделений кондитерских и макаронных фабрик» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическое проектирование отделений кондитерских и макаронных 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	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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	Подобрать прогрессивное технологическое оборудование и скомпоновать схему размола сахара в сахарную пудру	ПК-27
2	Подобрать технологическое оборудование и спроектировать технологическую схему производства длинных макаронных изделий с условием замены натуральных яйцепродуктов на сухой яичный порошок	ПК-27
3	Какие меры должны быть обеспечены в отделении склада БХМ макаронной фабрики для предотвращения взрыва мучной пыли при проведении сварочных работ в силосах.	ПК-21
4	Какое прогрессивное технологическое оборудование для приготовления сиропов и кондитерских масс можно проектировать при реконструкции кондитерской фабрики.	ПК-23
5	Провести расчет производственной рецептуры пирожного "Заварная трубочка с кремом", если изменилась массовая доля сухих веществ в молоке сгущенном с сахаром	ПК-20
6	Состав и структура вновь строящейся кондитерской фабрики	ПК-23
7	Основные нормативные документы, определяющие требования при проектировании кондитерских и макаронных фабрик	ПК-24
8	Этапы проектирования и особенности составления технико-экономического обоснования проектируемого вновь строящегося предприятия. Содержание раздела ТЭО	ПК-24
9	Составить алгоритм продуктового расчета кондитерской фабрики	ПК-20

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