

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; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Курсовой проект; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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	Определите и проанализируйте свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса при производстве пива и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ПК-1
2	Осуществите расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства безалкогольных напитков.	ПК-2
3	Используя специализированные знания фундаментальных разделов физики, решите следующую задачу, применяя необходимые формулы: Как изменяется подача, напор, и мощность у	ПК-5

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	центробежного насоса, если увеличить его частоту вращения в 2 раза?	
4	Используя публикации в профессиональной периодике приведите различные конструктивно-технологические схемы измельчающих машин	ПК-9
5	Используя публикации в профессиональной периодике приведите примеры конструктивно-технологических схем прессующих машин	ПК-9
6	Осуществите подбор и описание работы технологического оборудования при производстве плодово-ягодного вина	ПК-2
7	Определить при помощи уравнения Бернулли скорость истечения воды из отверстия в тонкой боковой стенке закрытого сосуда, с избыточным давлением 0,24 ати на поверхности, если уровень воды находится на высоте $H = 2,7$ м над центром отверстия 0,06.	ПК-5
8	Определите и проанализируйте свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса при производстве безалкогольных напитков и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ПК-1

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