

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Спецглавы физики материалов»**

**1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ОПК-1: Способен применять естественнонаучные и инженерные знания, методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Спецглавы физики материалов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Спецглавы физики материалов» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами**

#### *1. Методы контроля качества изделий в пищевой промышленности*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ОПК-1 Способен применять естественнонаучные и общеинженерные знания, методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности	ОПК-1.3 Применяет естественнонаучные и общеинженерные знания при решении профессиональных задач

#### **ФОМ -1**

ОПК-1.3	Применяет естественнонаучные и общеинженерные знания при решении профессиональных задач

1. На основе знаний физико-механических свойств, назовите основные методы контроля качества сырья и готовой продукции мукомольного производства
2. На основе знаний физико-механических свойств, назовите основные методы контроля качества сырья и готовой продукции молочного производства
3. На основе знаний физико-механических свойств, назовите основные методы контроля качества сырья и готовой продукции мясоперерабатывающего производства
4. На основе знаний физико-механических свойств, назовите основные методы контроля качества сырья и готовой продукции комбикормового производства
5. На основе знаний физико-механических свойств, назовите основные методы контроля качества сырья и готовой продукции пивоваренного производства
6. На основе знаний физико-механических свойств, назовите основные методы контроля качества сырья и готовой продукции производства безалкогольных напитков
7. На основе знаний физико-механических свойств, назовите основные методы контроля качества сырья и готовой продукции комбикормового производства

## 2. Анализ причин нарушений технологических процессов пищевых производств

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ОПК-1 Способен применять естественнонаучные и общинженерные знания, методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности	ОПК-1.3 Применяет естественнонаучные и общинженерные знания при решении профессиональных задач

## ФОМ -2

ОПК-1.3	Применяет естественнонаучные и общеинженерные знания при решении профессиональных задач

1. На основе знаний физико-механических свойств сырья и готовой продукции мукомольного производства, опишите возможные нарушения технологического процесса переработки зерна.
2. На основе знаний физико-механических свойств сырья и готовой продукции молочного производства опишите возможные нарушения технологического процесса сепарирования молока
3. На основе знаний физико-механических свойств и готовой продукции мясоперерабатывающего производства назовите возможные причины нарушения технологического процесса измельчения мясного сырья.
4. На основе знаний физико-механических свойств сырья и готовой продукции комбикормового производства опишите возможные причины нарушения технологического процесса гранулирования комбикормов
5. На основе знаний физико-механических свойств сырья и готовой продукции пивоваренного производства опишите возможные нарушения технологического процесса дробления солода
6. На основе знаний физико-механических свойств сырья и готовой продукции производства безалкогольных напитков назовите возможные причины некачественной водоподготовки.
7. На основе знаний физико-механических свойств сырья и готовой продукции макаронного производства, опишите возможные причины растрескивания макаронных изделий после сушки

*технологических показателей используемых материалов и готовых изделий в пищевой промышленности*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ОПК-1 Способен применять естественнонаучные и общетехнические знания, методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности	ОПК-1.3 Применяет естественнонаучные и общетехнические знания при решении профессиональных задач

**ФОМ -3**

ОПК-1.3	Применяет естественнонаучные и общетехнические знания при решении профессиональных задач
---------	--

1. Опишите методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств сырья и готовой продукции в мукомольном производстве.
2. Опишите методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств сырья и готовой продукции в молочном производстве
3. Опишите методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств сырья и готовой продукции в мясоперерабатывающем производстве.
4. Опишите методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств сырья и готовой продукции в комбикормовом производстве.
5. Опишите методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств сырья и готовой продукции в пивоваренном производстве.
6. Опишите методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств сырья и готовой продукции в производстве безалкогольных напитков.
7. Опишите методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств сырья и готовой продукции в макаронном производстве.

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