

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Гидротермические процессы и оборудование пищевых производств»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-1: Способен осуществлять конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-3: Способен выполнять операции технического обслуживания, монтажа, наладки и испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	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 «Гидротермические процессы и оборудование пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Гидротермические процессы и оборудование пищевых производств» 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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.		
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. Принципы действия сушильного оборудования, оборудования для темперирования, обжарки и выпечки*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен осуществлять конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности	ПК-1.1 Описывает устройство и принцип действия технологических машин и оборудования пищевой промышленности

## ФОМ-1

### по изучению дисциплины

#### «Гидротермические процессы и оборудование пищевых производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению  
подготовки

#### 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль, специализация)

#### Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

Составил  
доцент  
кафедры МАПП  
О.Н. Терехова

Утверждаю  
зав. кафедрой МАПП  
А.А. Глебов

---

ПК-1.1 Описывает устройство и принцип действия технологических машин и оборудования пищевой промышленности

1. Опишите устройство и принцип действия вакуумной сушилки
2. Опишите устройство и принцип действия барабанной сушилки
3. Опишите устройство и принцип действия шахтной прямоточной зерносушилки
4. Опишите устройство и принцип действия паромасляной обжарочной печи
5. Опишите устройство и принцип действия хлебопекарной печи АХП
6. Опишите устройство и принцип действия термостата
7. Опишите устройство и принцип действия автоклава

*2. Монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы для гидротермических процессов технологических систем пищевой промышленности*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен выполнять операции технического обслуживания, монтажа, наладки и испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности	ПК-3.2 Способен выполнять монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы для технологических систем пищевой промышленности

## ФОМ-2

### по изучению дисциплины

#### «Гидротермические процессы и оборудование пищевых производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению  
подготовки

#### 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль, специализация)

#### Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

Составил  
доцент  
кафедры МАПП  
О.Н. Терехова

Утверждаю  
зав. кафедрой МАПП  
А.А. Глебов

---

ПК-3.2 Способен выполнять монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы для технологических систем пищевой промышленности

1. Монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы при работе сушильной техники
2. Монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы при работе паромасляной обжарочной печи
3. Монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы при работе хлебопекарной печи АХП
4. Монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы при работе темперирующего оборудования
5. Монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы при работе автоклава

#### *3. Инновационные технологии и техника для гидротермической обработки*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-4.1 Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

**ФОМ-3**

**по изучению дисциплины**

**«Гидротермические процессы и оборудование пищевых производств»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению  
подготовки

**15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)**

Направленность (профиль, специализация)

**Инновационные технологические системы в пищевой промышленности**

Составил  
доцент  
кафедры МАПП  
О.Н. Терехова

Утверждаю  
зав. кафедрой МАПП  
А.А. Глебов

---

ПК-4.1 Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

1. Опишите новые технологии сушки пищевого сырья
2. Назовите новые режимы при работе сушильной техники
3. Опишите инновации в гидротермической обработке зернового сырья
4. Опишите новые конструкции обжарочной техники
5. Опишите новые конструкции хлебопекарных печей
6. Инновации в работе temperирующего оборудования
7. Новые технологии и конструкции автоклавов

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