

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «История развития пищевых производств»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

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 «История развития пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «История развития пищевых производств» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

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

1. Вопрос на способность студента осуществлять оценку эффективности технологических процессов, инновационно - технологических рисков при внедрении новых технологий

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического	ПК-4.1 Осуществляет оценку эффективности технологических процессов, инновационно-

процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	технологических рисков при внедрении новых технологий
---	---

- 1) Осуществите оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении холодильных машин в пищевой промышленности в конце XIX века.
- 2) Осуществите оценку инновационно-технологических рисков после открытия в 1856 г экстракционного способа производства растительного масла.
- 3) Какие инновационные для своего времени конструктивные решения были использованы в конструкции мельницы Витрувия? Осуществите оценку эффективности технологических процессов, протекающих при измельчении зерна с помощью данной мельницы?

2. Вопрос на оценку новизны предлагаемых технологических решений, способность студента осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен проводить исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1 Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК-1.2 Оценивает новизну предлагаемых технологических решений

- 1) Оцените новизну предлагаемых технологических решений по очистке спирта-сырца от примесей при производстве русской водки во времена Екатерины II?
- 2) Каким образом в Древней Греции управляли процессом удаления отрубей из муки? Оцените новизну предлагаемых технологических решений при производстве сит?
- 3) Какие проектные предложения строительства новых зернохранилищ, опубликованные в трудах "Вольного экономического общества", созданного при Екатерине II Вы знаете?
- 4) Оцените новизну предлагаемых технологических решений в области производства мороженого в конце XIX века.

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