

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и**  
**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-2: Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-3: Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству 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 «Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и 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, 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.ПК-2.2

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.2 Оценивает влияние параметров технологических процессов на качество готовой продукции

#### Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.2 по результатам изучения дисциплины «Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств»

ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.2 Оценивает влияние параметров технологических процессов на качество готовой продукции
	ПК 2.3 Предлагает модели оптимизации процессов производства

#### ФОМ 1:

Перечислите возможные режимы гидротермической обработки зерна риса в зависимости от качества исходного сырья (пк-2.2)

#### ФОМ 2:

Перечислите режимы шелушения зерна гречихи различных фракций от первой до шестой. Приведите рекомендованный коэффициент шелушения каждой фракции. Какие способы позволяют повысить эффективность шелушения (пк-2.2)

#### ФОМ 3:

Как на качество готовой продукции повлияет недосев при сортировании зерна гречихи на фракции (пк-2.2)

#### ФОМ 4:

Какие факторы влияют на эффективность работы технологического оборудования при помеле зерна пшеницы в сортовую муку (пк-2.2)

ФОМ 5: Перечислите рекомендованные режимы работы оборудования для гидротермической обработки зерна работающего под давлением (пк-2.2)

### 2.ПК-2.3

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.3 Предлагает модели оптимизации процессов производства

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.3 по результатам изучения дисциплины «Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств»**

ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК 2.3 Предлагает модели оптимизации процессов производства
--	---

ФОМ 1:

Перечислите возможные способы гидротермической обработки зерна риса в зависимости от качества исходного сырья (пк-2.3)

ФОМ 2:

Какие технологические приемы можно применить для сортирования продуктов шелушения овса при отсутствии на предприятии падди-машин (пк-2.2)

ФОМ 3:

Как оптимизировать процессы подготовки зерна гречихи к переработке при недостаточной площади просеивающей поверхности рассевов (пк-2.2)

**3.ПК-3.2**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3.2 по результатам изучения дисциплины «Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств»**

ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов
--	---

ФОМ 1:

Подберите технологическое оборудование для шелушения зерна риса если в парии зерна много мелкой фракции (пк-3.2)

ФОМ 2:

Обоснуйте выбор сырья для переработки получения из зерна овса овсяных хлопьев Экстра, подберите основное технологическое оборудование (пк-3.2)

ФОМ 3:

Подберите параметры технологического процесса и режимы ГТО для переработки мягкой низкостекловидной пшеницы в крепку Полтавскую и Артек (пк-3.2)

**4.ПК-4.1**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.1 Осуществляет оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-4.1 по результатам изучения дисциплины «Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств»**

ПК-4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.1 Осуществляет оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий
---	--

ФОМ 1:

Как осуществляется оценка эффективности размола на вальцедековом станке (пк-4.1)

ФОМ 2:

Обоснуйте какие технологические риски могут возникнуть при техническом перевооружении парка вальцевых станков на мельнице со станков с длиной вала 1000мм на станки с длиной вала 1250 мм (пк-4.1)

*5.ПК-4.2*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.2 Разрабатывает рекомендации по повышению эффективности технологического процесса и использования растительного сырья

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-4.2 по результатам изучения дисциплины «Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств»**

ПК-4 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-4.2 Разрабатывает рекомендации по повышению эффективности технологического процесса и использования растительного сырья
---	--

ФОМ 1:

Как осуществляется оценка эффективности размола на вальцедековом станке, как осуществляется оценка эффективности просеивания продуктов размола в отсевах (пк-4.2)

ФОМ 2:

Какими технологическими приемами можно повысить эффективности использования сырья в процессе его подготовки в подготовительном отделении мельзавода (пк-4.2)

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