

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Системы управления процессами 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-5: Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	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 «Системы управления процессами пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Системы управления процессами 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-2.3

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 по результатам изучения дисциплины «Системы управления процессами 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
--	---

Тест 1:

Предложите модель оптимизации процессов гидротермической обработки при производстве овсяной крупы не требующей варки ПК-2.3

Тест 2:

Предложите модель оптимизации производства экструдированных белково-растительных продуктов на основе гороховой крупы и соевого концентрата в сравнении с традиционной технологией. ПК-2.3

### 2.ПК-3.2

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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 по результатам изучения дисциплины «Системы управления процессами 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
--	---

Тест 1:

Обоснуйте выбор технологического оборудования для производства гречневых хлопьев не требующих варки ПК-3.2

Тест 2:

Обоснуйте выбор параметров технологического процесса для осуществления гидротермической обработки зерна «глиутинозного» риса. ПК-3.2

*3.ПК-5.2*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-5 Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	ПК-5.2 Обосновывает структуру подразделений, обеспечивающих контроль за ходом технологических процессов

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-5 по результатам изучения дисциплины «Системы управления процессами пищевых производств»**

ПК-5 Способность обеспечить эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и совершенствования технологического процесса	ПК-5.2 Обосновывает структуру подразделений, обеспечивающих контроль за ходом технологических процессов
---	---

Тест 1:

Обоснуйте штатное расписание производственно-технологической лаборатории подразделения по фасовке бакалейной продукции ПК-5.2

Тест 2:

Обоснуйте структуру подразделения для контроля за параметрами ведения технологического процесса на мукомольном предприятии. ПК-5.2

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

