ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическое проектирование бродильных производств»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-12: способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-20: способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-21: способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-23: способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств		проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-24: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-25: готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-6: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
продуктов питания из растительного сырья		проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Технологическое проектирование бродильных производств» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическое проектирование бродильных производств» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	*Отлично*
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	*Хорошо*
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	*Удовлетворительно*
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	*Неудовлетворительно*

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Проведите расчет мощности предприятия отрасли	ПК-25
2	Какие стандартные программные средства необходимо использовать при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов?	ПК-26
3	Произведите подбор оборудования отделения водоподготовки на примере любого предприятия отрасли	ПК-2
4	Применение стандартов в проектном деле	ПК-24
5	Основные правила подбора оборудования для производства солода	ПК-2
6	Обоснуйте технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков солодовенного производства.	ПК-27
7	Особенности реконструкции действующих предприятий пивоваренной отрасли	ПК-23
8	Как производят расчет обеспечения предприятия необходимыми энергоресурсами и тепловыми ресурсами?	ПК-20
9	Использование информационных технологий при оформлении чертежей разрезов помещений.	ПК-6
10	Назовите принципы выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях.	ПК-21
11	Проведите расчет экономического эффекта от внедрения современного технологического оборудования и транспорта на пищевом предприятии отрасли	ПК-25
12	Нормы размещения производственного оборудования в соответствии с нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий.	ПК-24
13	Какие расчеты проводятся для проектирования вентиляции варочного цеха пивоваренного производства?	ПК-20
14	Назовите основные логистические решения, способствующие повышению эффективности производства безалкогольной продукции.	ПК-23
15	Основные правила расчета и подбора оборудования варочного отделения пивоваренного завода.	ПК-2
16	Назовите правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда варочного отделения пивоваренного предприятия.	ПК-12

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