

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Процессы и аппараты пищевых производств»

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|--|-----------------------------|--|
| ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | Курсовая работа; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения | Курсовая работа; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; 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 «Процессы и аппараты пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» используется 100-балльная шкала.

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 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 заданий в соответствии с индикаторами | 25-49 | <i>Удовлетворительно</i> |

| | | |
|--|-----|----------------------------|
| 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.ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|--|
| ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК-3.3 Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-3 по результатам изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

| | |
|---|--|
| ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК-3.3 Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов |
|---|--|

ФОМ 1

Перечислить оборудование и описать процессы измельчения твердых материалов, применяя профессиональную терминологию. Привести схемы предлагаемого технологического оборудования.

ФОМ 2

Перечислить оборудование и описать процесс разделения суспензий, применяя профессиональную терминологию. Привести схемы предлагаемого технологического оборудования.

ФОМ 3

Перечислить оборудование и описать тепловые процессы, используемые для производства продуктов животного происхождения, применяя профессиональную терминологию. Привести схемы предлагаемого технологического оборудования.

ФОМ 4

Перечислить оборудование и описать процесс кристаллизации лактозы, применяя профессиональную терминологию. Привести схемы предлагаемого технологического оборудования.

2.ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|
| ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения | ОПК-4.2 Способен выбрать технологические приемы производства продуктов животного происхождения с учетом рационального использования сырья |

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-4 по результатам изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

| | | | |
|-------|---|---------|---|
| ОПК-4 | Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения | ОПК-4.2 | Способен выбрать технологические приемы производства продуктов животного происхождения с учетом рационального использования сырья |
|-------|---|---------|---|

ФОМ 1

Выбрать и предложить на основе проведенного анализа типовое оборудование для проведения процесса прессования сырных головок.

ФОМ 2

При получении лактозы в результате переработке сыворотки необходимо провести очистку сыворотки. Выбрать технологические приемы проведения очистки с учетом рационального использования сырья.

ФОМ 3

Для сохранения качества цельномолочной продукции необходимо провести тепловую обработку молока и нормализованной смеси. Выбрать технологические приемы проведения тепловой обработки с учетом рационального использования сырья.

ФОМ 4

При получении сухих молочных продуктов необходимо провести концентрирование с последующим высушиванием. Выбрать технологические приемы получения сухих молочных продуктов с учетом рационального использования сырья.

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