

**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**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
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.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
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*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
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.**