

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическое оборудование»**

**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-1: Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания 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 «Технологическое оборудование».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическое оборудование» 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 достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.		
--	--	--

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами**

*1.ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-1 по результатам изучения дисциплины «Технологическое оборудование»

ПК-1 технологический продуктов происхождения	Способен процесс питания	организовать производства животного	ПК-1.1 Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения
---	--------------------------------	---	--

#### ФОМ 1

Какие классификационные признаки положены в основу систематизации машин и аппаратов пищевых производств? Дать определение машине, роботу, аппарату, установке

#### ФОМ 2

Охарактеризуйте известные вам технико-экономические характеристики технологического оборудования. Что вы понимаете под производительностью оборудования (линии) и какие ее виды различают?

#### ФОМ 3

Подобрать и обосновать оборудование для производства питьевого молока. Составить аппаратурно-технологическую схему с использованием технологической схемы.

#### ФОМ 4

Подобрать и обосновать оборудование для производства кисломолочной продукции. Составить аппаратурно-технологическую схему с использованием технологической схемы.

#### ФОМ 5

Выбрать и предложить на основе проведенного анализа типовое оборудование для производства сыра. Составить аппаратурно-технологическую схему с использованием технологической схемы.

#### ФОМ 6

Подобрать и обосновать оборудование для производства вареной колбасы. Составить аппаратурно-технологическую схему с использованием технологической схемы.

#### ФОМ 7

Выбрать и предложить на основе проведенного анализа типовое оборудование для производства мясных полуфабрикатов. Составить аппаратурно-технологическую схему с использованием технологической схемы.

#### ФОМ 8

Подобрать и обосновать оборудование для производства мясных крупнокусковых продуктов. Составить аппаратурно-технологическую схему с использованием технологической схемы.

#### ФОМ 9

Выбрать и предложить на основе проведенного анализа типовое оборудование для мойки участка для производства кисломолочных продуктов.

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