

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологические системы в пищевой промышленности»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	Зачет; экзамен	Комплект контролирующих материалов для зачета; 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 «Технологические системы в пищевой промышленности».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологические системы в пищевой промышленности» 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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

выполнении заданий в соответствии с индикаторами 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	Неудовлетворительно

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

1. знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-2.1 Демонстрирует знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.1 по результатам изучения дисциплины " **Технологические системы в пищевой промышленности** "

ПК-2 Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-2.1 Демонстрирует знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности
---	--

ФОМ-1 :

Дайте характеристику основных структурных подразделений хлебозаводов.

ФОМ 2:

Дайте характеристику основных структурных подразделений кондитерских фабрик.

ФОМ 3:

Дайте характеристику основных структурных подразделений макаронных фабрик.

ФОМ 4:

Перечислите основные требования к организации производственного процесса на макаронной фабрике.

2. описание инноваций в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-4.1 Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-4.1 по результатам изучения дисциплины " **Технологические системы в пищевой промышленности** "

ПК-4 Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-4.1 Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности
--	---

ФОМ-1 :

Какие современные технологические добавки используют для интенсификации процесса созревания теста?

ФОМ 2:

Какие хлебобулочные изделия относятся к группе функциональных?

ФОМ 3:

Дайте характеристику тестомесильных машин интенсивного действия для замеса теста. Укажите режимы интенсивного замеса.

ФОМ 4:

Какие способы снижения энергетической ценности кондитерских изделий Вы знаете?.

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