

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Гидротермические процессы и оборудование пищевых производств»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен осуществлять конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-3: Способен выполнять операции технического обслуживания, монтажа, наладки и испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	Экзамен	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 «Гидротермические процессы и оборудование пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Гидротермические процессы и оборудование 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	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	<i>Неудовлетворительно</i>

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

1. Принципы действия сушильного оборудования, оборудования для темперирования, обжарки и выпечки

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен осуществлять конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности	ПК-1.1 Описывает устройство и принцип действия технологических машин и оборудования пищевой промышленности

ФОМ-1
по изучению дисциплины
«Гидротермические процессы и оборудование пищевых производств»
по основной профессиональной образовательной программе по направлению
подготовки
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)
Направленность (профиль, специализация)
Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

Составил
доцент
кафедры МАПП
О.Н. Терехова

Утверждаю
зав. кафедрой МАПП
А.А. Глебов

ПК-1.1 Описывает устройство и принцип действия технологических машин и оборудования пищевой промышленности

1. Опишите устройство и принцип действия вакуумной сушилки
2. Опишите устройство и принцип действия барабанной сушилки
3. Опишите устройство и принцип действия шахтной прямоточной зерносушилки
4. Опишите устройство и принцип действия паромасляной обжарочной печи
5. Опишите устройство и принцип действия хлебопекарной печи АХП
6. Опишите устройство и принцип действия термостата
7. Опишите устройство и принцип действия автоклава

2. Монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы для гидротермических процессов технологических систем пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен выполнять операции технического обслуживания, монтажа, наладки и испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности	ПК-3.2 Способен выполнять монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы для технологических систем пищевой промышленности

ФОМ-2
по изучению дисциплины
«Гидротермические процессы и оборудование пищевых производств»
по основной профессиональной образовательной программе по направлению
подготовки
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)
Направленность (профиль, специализация)
Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

Составил
доцент
кафедры МАПП
О.Н. Терехова

Утверждаю
зав. кафедрой МАПП
А.А. Глебов

ПК-3.2 Способен выполнять монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы для технологических систем пищевой промышленности

1. Монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы при работе сушильной техники
2. Монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы при работе паромасляной обжарочной печи
3. Монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы при работе хлебопекарной печи АХП
4. Монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы при работе темперирующего оборудования
5. Монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы при работе автоклава

3. Инновационные технологии и техника для гидротермической обработки

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

ФОМ-3
по изучению дисциплины
«Гидротермические процессы и оборудование пищевых производств»
по основной профессиональной образовательной программе по направлению
подготовки
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)
Направленность (профиль, специализация)
Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

Составил
доцент
кафедры МАПП
О.Н. Терехова

Утверждаю
зав. кафедрой МАПП
А.А. Глебов

ПК-4.1 Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

1. Опишите новые технологии сушки пищевого сырья
2. Назовите новые режимы при работе сушильной техники
3. Опишите инновации в гидротермической обработке зернового сырья
4. Опишите новые конструкции обжарочной техники
5. Опишите новые конструкции хлебопекарных печей
6. Инновации в работе temperирующего оборудования
7. Новые технологии и конструкции автоклавов

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