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

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-4: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Процессы и аппараты» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

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

Критерий	Оценка по 100- балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно	75-100	Отлично
владеет понятийным аппаратом. Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	Хорошо
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	Удовлетворительно
Студент не усвоил основное	<25	Неудовлетворительно

содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные	
вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми	
уровень овладения необходимыми компетенциями.	

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Классификация основных процессов пищевой технологии.	0ПК-4
2	Измельчение материалов. Дробление крупное среднее мелкое, тонкое. Виды устройств и принцип действия.	ОПК-4
3	Оборудование для обработки продуктов прессованием. Виды устройств и принцип действия.	ОПК-4
4	Псевдоожижение, физические основы.	0ПК-4
5	Неоднородные системы и их характеристика.	0ПК-4
6	Устройства для разделения суспензий. Аппаратурное оформление.	0ПК-4
7	Основы теплообмена. Основное уравнение теплопередачи.	0ПК-4
8	Теплообменники спиральные. Виды устройств и принцип действия	0ПК-4
9	Виды устройств и принцип действия выпарных аппаратов с естественной и принудительной циркуляцией.	ОПК-4
10	Молекулярная, конвективная и термо- диффузии. Массопередача с твердой фазой	0ПК-4
11	Ионообменные процессы. Характеристика и аппаратурное оформление процесса.	0ПК-4
12	Найти скорость осаждения в воде частиц сыпучего материала шарообразной формы диаметром 1,5 мм, если плотность сыпучего материала 2300 кг/м3, температура воды 20 ОС. В расчетах принять для воды при 20 ОС динамическую вязкость 1 10-3 Па с, плотность 1000 кг/м3.	ОПК-4

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