ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическое проектирование бродильных производств»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-11: Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-9: Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Курсовой проект; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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 «Технологическое проектирование бродильных производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическое проектирование бродильных 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	*Отлично*
Студент освоил изучаемый материал,	50-74	*Хорошо*

осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.		
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	*Удовлетворительно*
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.Примеры ФОМ для оценивания умений студента осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-9 Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК-9.1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства

Применяя расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. На чем основан расчёт производственных мощностей и загрузки оборудования варочного порядка в рамках принятой в организации технологии пивоваренного производства (ПК-9.1)
2. На основании каких критериев производится расчет загрузки одного цилиндроконического танка и их общего количества необходимого для главного брожения винного производства? (ПК-9.1)
3. Необходимый перечень элементов для расчета загрузки оборудования по упаковке жидких пищевых продуктов в рамках принятой в организации технологии производства пива и пивных напитков (ПК-9.1)
4. На основании каких данных осуществляется расчет загрузки оборудования для охлаждения в рамках принятой в организации технологии производства? (ПК-9.1)

2.Примеры ФОМ для оценивания умений студента проводить расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков

организаций

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-9 Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК-9.3 Проводит расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций

Применяя расчет для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Перечислите данные, используемые в расчетах для проектирования технологической линии варочного порядка пивоваренного производства. (ПК-9.3)
2. Какие расчеты проводятся для проектирования канализации цеха брожения винного производства? (ПК-9.3)
3. Расчет каких данных потребуется для проектирования линии розлива в ПЭТ-бутылки кваса? (ПК-9.3)
4. Какие расчеты проводятся для проектирования вентиляции варочного цеха пивоваренного производства? (ПК-9.3)

3.Примеры ФОМ для оценивания умений студента предлагать проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-9 Способен осуществлять оперативное управление действующими технологическими линиями (процессами) и предлагать решения для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	ПК-9.4 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства

Применяя проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Основное оборудование для водоподготовки с предложением трех проектных и технологических решений, способствующих повышению эффективности производства (ПК-9.4)
2. Основные логистические решения, способствующие повышению эффективности производства безалкогольной продукции (ПК-9.4)
3. Как осуществляется расчет ассортимента и вида упаковки выпускаемой пищевой продукции, на основе которых предлагаются проектные решения, способствующие повышению эффективности производства? (ПК-9.4)
4. Решение вопроса экологии и охраны окружающей среды с предложением проектных и технологических решений, способствующих повышению эффективности производства (ПК-9.4)

4.Примеры ФОМ для оценивания умений студента разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-11.1 Разрабатывает проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований

Применяя разработку проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Что необходимо сделать перед тем, как перейти к оформлению генерального плана разрабатываемого проекта предприятия по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований (ПК-11.1)
2. Что необходимо сделать для упорядочивания технологических процессов проекта предприятия по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований? (ПК-11.1)
3. Расчет расхода основных элементов сырья при производстве планируемого объема выпускаемой продукции на основании выданного варианта задания. (ПК-11.1)
4. Как производят расчет обеспечения предприятия необходимыми энергоресурсами и тепловыми ресурсами на основании выданного задания. (ПК-11.1)

5.Примеры ФОМ для оценивания умений студента использовать нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-11.2 Использует нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий

Применяя нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Основные материалы, используемые для изготовления упаковки, указанные в нормативных документах, определяющих требования при проектировании пищевых предприятий (ПК-11.2)
2. Показатели качества воды для пивоваренного производства, указанные в нормативных документах, определяющих требования при проектировании пищевых предприятий (ПК-11.2)
3. Виды и стадии проектирования, использованные в нормативной документации, определяющей требования при проектировании пищевых предприятий. (ПК-11.2)
4. Нормы размещения производственного оборудования в соответствии с нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий (ПК-11.2)

6.Примеры ФОМ для оценивания умений студента осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-11 Способен проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-11.4 Осуществляет технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

Применяя знания технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. На основании каких данных осуществляется подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья. (ПК-11.4)
2. Как осуществляется технологическая компоновка оборудования для охлаждения на технологических линиях и участках производства продуктов питания из растительного сырья. (ПК-11.4)
3. Что нужно учитывать при подборе оборудования для линии розлива производства безалкогольной продукции из растительного сырья? (ПК-11.4)
4. Подбор и компановка технологического оборудования для фильтрации пива на производстве. (ПК-11.4)

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