

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Физико-химические основы и принципы переработки зерна»**

**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-2: Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	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 «Физико-химические основы и принципы переработки зерна».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Физико-химические основы и принципы переработки зерна» 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.Примеры ФОМ для оценивания знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки и производства продуктов питания из растительного сырья*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.2 Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья

**ФОМ 1**

Дайте характеристику технологических режимов работы вальцового станка

**ФОМ 2**

Условия ведения технологического процесса в подготовительном отделении мельзавода.

**ФОМ 3**

Дайте характеристику очистки зерна от примесей.

**ФОМ 4**

Оперативно-регулируемые и неоперативно-регулируемые параметры вальцового станка.

**ФОМ 5**

Дайте характеристику режимов гидротермической обработки зерна холодным способом

**ФОМ 6**

Дайте характеристику режимов гидротермической обработки зерна горячим способом

*2.Примеры ФОМ для оценивания способности анализировать взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.3 Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции

ФОМ 1

Взаимосвязь технологических свойств зерна пшеницы и выхода муки.

ФОМ 2

Влияние состава и свойств крупяных культур на выход и качество крупы.

ФОМ 3

Влияние гидротермической обработки зерна на выход и качество муки.

ФОМ 4

Параметры, влияющие на процесс измельчения зерна в вальцовом станке

ФОМ 5

Влияние взаимного расположения рифлей вальцового станка на процесс измельчения

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