ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
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
ПК-3: Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства 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 «Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология и оборудование зерноперерабатывающих 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, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами	50-74	*Хорошо*

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 оценки способности студента к организации технологического процесса, эффективной и безопасной работы структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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
	ПК-2.3 Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции
	ПК-2.4 Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2 по результатам изучения дисциплины «Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств»

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 ПК 2.3 Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции ПК-2.4 Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности

ФОМ 1:

Перечислите возможные режимы гидротермической обработки зерна риса в зависимости от качества исходного сырья (пк-2.2)

ФОМ 2:

Перечислите режимы шелушения зерна гречихи различных фракций от первой до шестой. Приведите рекомендованный коэффициент шелушения каждой фракции (пк-2.3)

ФОМ 3:

Как на качество готовой продукции повлияет недосев при сортировании зерна гречихи на фракции (пк-2.3)

ФОМ 4:

Какие факторы влияют на эффективность работы технологического оборудования при помоле зерна пшеницы в сортовую муку (пк-2.4)

ФОМ 5: Перечислите рекомендованные режимы работы оборудования для гидротермической обработки зерна работающего под давлением (пк-2.4)

2.Пример ФОМ для оценки способности студента осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен осуществлять технологические	ПК-3.1 Описывает требования к структуре

расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания
	ПК-3.2 Описывает требования к основному технологическому оборудованию

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3 по результатам изучения дисциплины «Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств»

ПК-3 Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования при проектировании технологических процессов и производств по хранению, переработке растительного сырья и производству продуктов питания	ПК-3.1 Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания ПК-3.2 Описывает требования к основному технологическому оборудованию

Тест 1:

Приведите структурную технологическую схему подготовительного отделения мельзавода по переработке пшеницы в сортовую муку (пк-3.1)

Тест 2:

Приведите структурную технологическую схему шелушильно-шлифовального отделения рисозавода (пк-3.1)

Тест 3:

Подберите оборудование для шелушения зерна риса, если в поставляемом сырье много мелкой фракции (пк-3.2)

Тест 4:

Подберите материал деки для вальцедекового станка предназначенного для переработки зерна проса (пк-3.2)

3.Примеры ФОМ для оценки способностей студента применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-4.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания
	ПК-4.2 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2 по результатам изучения дисциплины «Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств»

ПК- 4 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК- 4.1 Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания ПК-4.2 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции

Тест 1:

Проведите анализ технологической схемы переработки овса в крупу и хлопья фирмы SCHULE Mühlenbau (пк-4.1)

Тест 2:

Приведите основные технические изменения примененные в зерноочистительной машине YOUGRAIN фирмы Бюлер (Buhler) (пк-4.1)

Тест 3:

Какими технологическими решениями можно повысить эффективность работы падди-машин при переработке овса в крупу (пк-4.2)

Тест 4:

Спроектируйте принципиальную технологическую линию переработки гречихи в крупу, если на предприятии в наличие только три вальцедековых станка (пк-4.2)

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