ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»

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	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
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	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

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 пищевых концентратов и экструдированных продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	*Зачтено*
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	*Не зачтено*

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

1.Пример ФОМ ПК-2.2 для оценки сформированности знаний режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья

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

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.2 по результатам изучения дисциплины «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»

ПК-2 Способен организовывать 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

Тест №1

Предложите технологическое оборудование для производства толокна по сокращенной технологической схеме? Приведите режимы гидротермической обработки. ПК-2.2

Тест №2

Как осуществляется управления термическими процессами при производстве пищевых концентратов? Какие требования к безопасности работы с оборудованием для термической обработки предъявляются? ПК – 2.2

2.Пример ФОМ ПК-2.3 для оценки сформированности анализа взаимосвязей технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции

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-2.3 Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.3 по результатам изучения дисциплины «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»

ПК-2 Способен организовывать 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

Тест №1

Какие технологические операции при производстве зерновых продуктов не требующих варки в наибольшей степени повлияют на качество конечного продукта? ПК- 2.3

Тест №2

Как гидротермическая обработка влияет на качество клейковины зерна пшеницы. Какими технологическими приемами можно улучшить качество клейковины? ПК- 2.3

3.Пример ФОМ ПК - 2.4 для оценки сформированности знаний студентов по предложению мероприятий направленных на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценки вероятностных рисков в сфере профессиональной деятельности

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-2.4 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-2.4 по результатам изучения дисциплины «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»

ПК-2 Способен организовывать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК- 2.4 Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности

Тест №1

Какие наиболее эффективные и безопасные методы термической обработки зерновых компонентов продуктов питания из растительного сырья при производстве пищевых концентратов вы знаете? ПК-2.4

Тест №2

Какие технологические риски существуют при применении в технологии гидротермической обработки растительного сырья насыщенным водяным паром? ПК-2.4

4.Пример ФОМ ПК-3.1 для оценки сформированности компетенций описания требований к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3.1 по результатам изучения дисциплины «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»

ПК-3.1 Способен осуществлять технологические расчеты, подбор и компоновку оборудования про 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

Тест №1

Предложите технологическую линию и упаковочный материал для потребительской фасовки пищевых концентратов с высоким содержанием сахарозы? ПК-3.1

Тест №2

Опишите основную структуру блоков технологических линий по производству снековых продуктов из растительного сырья. ПК-3.1

5.Пример ФОМ ПК-3.2 для оценки сформированности знаний по анализу научно-технической информации в области переработки и хранения растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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-3.2 Описывает требования к основному технологическому оборудованию

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3.2 по результатам изучения дисциплины «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»

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

Тест №1

Какие основные требования предъявляются для установок по регидротации продуктов? Как производится управление установками для регидратации. ПК-3.2

Тест №2

Какие основные требования предъявляются для установок для микронизации продуктов из растительного сырья? Какие технологические режимы применяются для микронизации хлопьев из овса и пшеницы? ПК-3.2

6.Пример Фом ПК-4.2 для оценки сформированности знаний по предложению проектных и технических решений, способствующих повышению эффективности производства и качества готовой продукции

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-4.2 Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-4.2 по результатам изучения дисциплины «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»

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

Тест №1

Приведите принципиальную технологическую схему получения функциональных пектиносодержащих сухих продуктов с наименьшим набором оборудования. ПК-4.2

Тест №2

Приведите принципиальную технологическую схему получения быстровосстанавливаемых пищевых концентратов при максимальном выделении готового продукта. ПК-4.2

7.Пример ФОМ ПК-4.1 для оценки сформированности к анализу научно-технической информации в области переработки и хранения растительного сырья, 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

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-4.1 по результатам изучения дисциплины «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»

ПК-4 Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК -4.1Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания

Тест №1

Какие основные отличия в конструкции экспандера с короновидной головкой от экспандера с конусовидной головкой? ПК-4.1

Тест №2

Какие основные требования предъявляются для упаковочных материалов предназначенных для упаковки продуктов длительного хранения и содержащих большое количество жиров? ПК-3.2

.

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