

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Проектные решения реализации технологических процессов пищевых производств»

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|-----------------------------|--|
| ПК-6: Способен разрабатывать проектные решения для пищевых биотехнологических производств | Курсовой проект; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; 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 «Проектные решения реализации технологических процессов пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Проектные решения реализации технологических процессов пищевых 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 | <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 достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно. | <25 | <i>Неудовлетворительно</i> |
|--|-----|----------------------------|

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

1.Задания для оценки способности студента осуществлять поиск и анализ существующих технологий пищевых биотехнологических производств

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|--|---|
| ПК-6 Способен разрабатывать проектные решения для пищевых биотехнологических производств | ПК-6.1 Осуществляет поиск и анализ существующих технологий пищевых биотехнологических производств |

Применяя поиск и анализ существующих технологий пищевых биотехнологических производств, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. На чем основан сбор исходных данных для расчета экономического обоснования необходимости строительства или реконструкции существующих технологий пищевых биотехнологических производств. (ПК-6.1)
2. Главные критерии при анализе маркетинговых и логистических исследований состояния существующих технологий пищевых биотехнологических производств. (ПК-6.1)
3. Что нужно учитывать при поиске существующих технологий пищевого биотехнологического производства пива и пивных напитков? (ПК-6.1)
4. На чем основан анализ существующих технологий пищевых биотехнологических производств хлеба и хлебобулочных изделий? (ПК-6.1)

2.Задания для оценки способности студента выполнять технологические расчеты для пищевых биотехнологических производств

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|--|---|
| ПК-6 Способен разрабатывать проектные решения для пищевых биотехнологических производств | ПК-6.2 Выполняет технологические расчеты для пищевых биотехнологических производств |

Применяя выполнение технологических расчетов для пищевых биотехнологических производств, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Что учитывают при выборе площадки перед выполнением технологических расчетов для пищевых биотехнологических производств. (ПК-6.2)
2. Опишите общую схему технологического расчета для пищевых биотехнологических производств возможного объёма продукции в выбранном месте. (ПК-6.2)
3. Основные правила при расчете вспомогательных материалов и тароупаковки для пищевых биотехнологических производств запланированного объема выпуска запланированного объема выпуска. (ПК-6.2)
4. Что включает в себя расчет экономической окупаемости проектируемого производства для пищевых биотехнологических производств. (ПК-6.2)

3.Задания для оценки умений студента выбирать и описывать оборудование для технологических линий и участков пищевых биотехнологических производств

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|--|--|
| ПК-6 Способен разрабатывать проектные решения для пищевых биотехнологических производств | ПК-6.3 Выбирает и описывает оборудование для технологических линий и участков пищевых биотехнологических производств |

Применяя знания по выбору и описанию оборудования для технологических линий и участков пищевых биотехнологических производств, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. На чем основан подбор заторного аппарата для технологической линии биотехнологического производства пива и пивных напитков. (ПК-6.3)
2. Перечислите особенности подбора необходимого технологического оборудования для технологических линий и участков пищевых биотехнологических производств, обеспечивающего выпуск запланированного объёма пищевой продукции. (ПК-6.3)
3. Опишите ректификационные колонны, применяемые для технологических участков пищевого биотехнологического производства спирта, этанола и биоэтанола. (ПК-6.3)
4. Что является основой для выбора подъемно-транспортного оборудования для технологической линии биотехнологического производства хлеба и хлебобулочных изделий? (ПК-6.3)

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