

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Моделирование и оптимизация технологических процессов**  
**производства продуктов питания из растительного сырья»**

**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 обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-3: Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; 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 «Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» 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 незначительными 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.ПК-2.3**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.3 Предлагает модели оптимизации процессов производства

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2.3 по результатам изучения дисциплины «Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья»**

ПК-2 Способен обосновывать и оптимизировать рецептуры и параметры технологических процессов для улучшения качества готовой продукции	ПК-2.3 Предлагает модели оптимизации процессов производства
--	---

Тест 1:

Обоснуйте преимущества и недостатки активных экспериментов при разработке рецептур продуктов питания из растительного сырья. ПК-2.3

Тест 2:

Какие условия следует соблюдать при выполнении измерений, чтобы уменьшить вероятность появления систематической ошибки при разработке моделей рецептур продуктов питания из растительного сырья. ПК-2.3

Тест 3:

Какие основные модели для оптимизации процессов производства при разработке рецептур продуктов питания из растительного сырья Вы знаете . ПК-2.3

Тест 4.

Для решения какой задачи применяется метод «выбранных точек» при разработке рецептур продуктов питания из растительного сырья ПК-2.3

**2.ПК-3.2**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-3.2 по результатам изучения дисциплины «Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья»**

ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.2 Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологического процесса
--	---

Тест 1:

Задача. Методом линейного программирования подберите оптимальный набор сырья для составления диеты с минимальными денежными затратами. ПК-3.2

Тест 2:

Задача. Составьте план снабжения производственного предприятия растительным сырьем по известной потребности в каждом виде сырья и известным поставщикам, так что бы затраты на перевозки были минимальными. ПК-3.2

Тест 3:

Задача о загрузке оборудования. Составите план работы технологических линий предприятия по переработке растительного сырья по заданным параметрам так, что бы затраты на производство были минимальными. ПК-3.2

Тест 4.

Задача об использовании сырья. Составьте экономико-математическую модель цеха по производству продуктов питания из растительного сырья использующего для производства продукции сырье двух видов так, что бы прибыль от выпускаемой продукции была максимальной. ПК-3.2

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