

**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**

| <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 |
| 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.

| <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  | 50-74                               | <i>Хорошо</i>                       |

|  |       |                            |
|--|-------|----------------------------|
| 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 | <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.Примеры ФОМ для оценки способности организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания

| <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                                |
|   | 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»**

|  |  |
|--|--|
| <p>ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания</p> | <p>ПК-2.2 Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК 2.3 Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции</p> <p>ПК-2.4 Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности</p> |
|--|--|

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

| <b>Компетенция</b>  | <b>Индикатор достижения компетенции</b>   |
|---|---|
| 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   |

**Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-2 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<br>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 способности применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания*

| <b>Компетенция</b>   | <b>Индикатор достижения компетенции</b>   |
|--|---|
| 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<br>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 YOUNGRAIN фирмы Бюлер (Buhler) (пк-4.1)

Тест 3:

Какими технологическими решениями можно повысить эффективность работы пади-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.**