ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Процессы и аппараты пищевых производств»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Курсовая работа; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для экзамена
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	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 «Процессы и аппараты пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Процессы и аппараты 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	*Отлично*
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при	25-49	*Удовлетворительно*

выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.		
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.Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**ОПК-3.3 Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов**

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-3 по результатам изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов

ФОМ 1
Перечислить оборудование и описать процессы измельчения твердых материалов, применяя профессиональную терминологию. Привести схемы предлагаемого технологического оборудования.

ФОМ 2
Перечислить оборудование и описать процесс разделения суспензий, применяя профессиональную терминологию. Привести схемы предлагаемого технологического оборудования.

ФОМ 3
Перечислить оборудование и описать тепловые процессы, используемые для производства продуктов питания, применяя профессиональную терминологию. Привести схемы предлагаемого технологического оборудования.

ФОМ 4
Перечислить оборудование и описать процесс кристаллизации сахарозы, применяя профессиональную терминологию. Привести схемы предлагаемого технологического оборудования.

2.Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.2 Способен выбрать технологические приемы производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-4 по результатам изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.2 Способен выбрать технологические приемы производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья

ФОМ 1
Выбрать и предложить на основе проведенного анализа типовое оборудование для проведения процесса прессования плодово-ягодного сырья.

ФОМ 2
При получении лактозы в результате переработке сыворотки необходимо провести очистку сыворотки. Выбрать технологические приемы проведения очистки с учетом рационального использования сырья.

ФОМ 3
Для приготовлении продуктов питания необходимо провести тепловую обработку. Выбрать технологические приемы проведения тепловой обработки с учетом рационального использования сырья.

ФОМ 4
При получении сухих продуктов необходимо провести высушивание. Выбрать технологические приемы получения сухих продуктов с учетом рационального использования сырья.

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