Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплины Б1.В.14 «Расчет и конструирование оборудования пищевых производств»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника бакалавр

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

дисциплины Б1.В.14 «Расчет и конструирование оборудования пищевых производств»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК-1.3; ПК-3.2	Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций, описание шкал оценивания	4
2			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	1
3			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	3

1 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине оценивается по 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.2 Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции (индикатора достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1	2	3	4	5	6
ПК-1 (ПК-1.3)	знать основные требования к оформлению технической и технологической документации при разработке и корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарные знания основных требований к оформлению технической и технологической документации при разработке и корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья /Отсутствие знаний	Неполные знания основных требований к оформлению технической и технологической документации при разработке и корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных требований к оформлению технической и технологической документации при разработке и корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированные и систематические знания основных требований к оформлению технической и технологической документации при разработке и корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
	уметь разрабатывать техническую и технологическую документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования	Фрагментарное умение разрабатывать техническую и технологическую документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования /Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать техническую и технологическую документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать техническую и технологическую документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования	Успешное и систематическое умение разрабатывать техническую и технологическую документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования

1	2	3	4	5	6
	владеть навыками разработки технической и технологической документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания	Фрагментарное владение навыками разработки технической и технологической документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое владение навыками разработки технической и технологической документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками разработки технической и технологической документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания	Успешное и систематическое владение навыками разработки технической и технологической документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания
ПК-3 (ПК-3.2)	знать структуру технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья; методику расчёта технологического оборудования пищевых производств	Фрагментарные знания структуры технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья; методики расчёта технологического оборудования пищевых производств/Отсутствие знаний	Неполные знания структуры технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья; методики расчёта технологического оборудования пищевых производств	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания структуры технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья; методики расчёта технологического оборудования пищевых производств	Сформированные и систематические знания структуры технического задания на проектирование и производство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья; методики расчёта технологического оборудования пищевых производств
	уметь рассчитывать технологическое оборудование пищевых производств, а также компоновать его в технологические линии с учетом проектных требований	Фрагментарное умение рассчитывать технологическое оборудование пищевых производств, а также компоновать его в технологические линии с учетом проектных требований	В целом успешное, но не систематическое умение рассчитывать технологическое оборудование пищевых производств, а также компоновать его в технологические линии с учетом проектных требований	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение рассчитывать технологическое оборудование пищевых производств, а также компоновать его в технологические линии с учетом проектных требований	Успешное и систематическое умение рассчитывать технологическое оборудование пищевых производств, а также компоновать его в технологические линии с учетом проектных требований

1	2	3	4	5	6
	владеть навыками расчёта, подбора и компоновки технологического оборудования в технологические линии с учетом проектных требований	Фрагментарное владение навыками расчёта, подбора и компоновки технологического оборудования в технологические линии с учетом проектных требований / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое владение навыками расчёта, подбора и компоновки технологического оборудования в технологические линии с учетом проектных требований	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков расчёта, подбора и компоновки технологического оборудования в технологические линии с учетом проектных требований	Успешное и систематическое применение навыков расчёта, подбора и компоновки технологического оборудования в технологические линии с учетом проектных требований

1.3 Описание шкалы оценивания освоения дисциплины в форме зачета с оценкой

Знания, умения, навыки обучающегося по дисциплине оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме зачета с оценкой

Оценка	Критерии
Отлично	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Хорошо	ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций
Удовлетворительно	ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Вопросы к зачету с оценкой

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Структура машин и назначение их элементов.	ПК-1.3
2	Классификация технологического оборудования.	ПК-1.3
3	Критерии оценки машин.	ПК-1.3
4	Стадии проектирования и виды конструкторской документации.	ПК-1.3
5	Этапы проектирования и конструирования машин и аппаратов. Методы расчета при конструировании.	ПК-1.3
6	Основные критерии работоспособности и расчета машин.	ПК-1.3
7	Задачи, стоящие при конструировании оборудования пищевых производств.	ПК-1.3; ПК-3.2
8	Основные требования и принципы проектирования технических систем.	ПК-3.2
9	Критерии оценки конструкции машин.	ПК-1.3
10	Компоновка оборудования. Общие принципы. Расчет и конструирование деталей и узлов.	ПК-1.3; ПК-3.2
11	Назначение и основы расчета ситовых сепараторов.	ПК-1.3; ПК-3.2
12	Уравновешивание ситовых корпусов сепараторов приводимых КШМ и эксцентриковым механизмом.	ПК-1.3; ПК-3.2
13	Основы расчета и конструирования моечных машин.	ПК-1.3; ПК-3.2
14	Основы расчета и конструирования машин для очистки овощей.	ПК-1.3; ПК-3.2
15	Основы расчета и конструирования машин для смешивания пищевых продуктов.	ПК-1.3; ПК-3.2
16	Основы расчета и конструирования дозаторов пищевых продуктов.	ПК-1.3; ПК-3.2
17	Основы стандартизации, унификации и взаимозаменяемости.	ПК-1.3; ПК-3.2
18	Методы повышения надежности и долговечности оборудования.	ПК-1.3; ПК-3.2
19	Основы расчета и конструирования машин для резки плодов и овощей.	ПК-1.3; ПК-3.2
20	Основы расчета и конструирования машин для измельчения пластических продуктов.	ПК-1.3; ПК-3.2
21	Основы расчета и конструирования барабанных дозаторов.	ПК-1.3; ПК-3.2

1	2	3
22	Основы расчета тарельчатых дозаторов.	ПК-1.3; ПК-3.2
23	Основы расчета шнековых смесителей.	ПК-1.3; ПК-3.2
24	Основы расчета лопастных смесителей.	ПК-1.3; ПК-3.2
25	Основы расчета и конструирования шнековых прессов.	ПК-1.3; ПК-3.2
26	Основы расчета и конструирования котлетоформовочной машины.	ПК-1.3; ПК-3.2
27	Основы расчета и конструирования для обработки с/х продукции давлением.	ПК-1.3; ПК-3.2
28	Основы расчета трубчатых теплообменников.	ПК-1.3; ПК-3.2
29	Основы расчета пластинчатых теплообменников.	ПК-1.3; ПК-3.2
30	Основы расчета дозаторов для жидких пищевых продуктов.	ПК-1.3; ПК-3.2
31	Научная основа и система метрологического обеспечения качества готовой продукции.	ПК-1.3; ПК-3.2

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Рабочая программа дисциплины Б1.В.14 Расчет и конструирование оборудования пищевых производств /разраб. И.В. Назаров – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 28 с.

3. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.