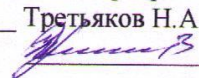


Министерство сельского хозяйства РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО СПбГАУ)

Кафедра Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Третьяков Н.А.



**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

«ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ»
(наименование дисциплины)

35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции
(код и наименование направления подготовки)
(тип образовательной программы)

Прикладной бакалавриат

(направленность (профиль) образовательной программы)

Санкт-Петербург
2017

Автор(ы)

доцент
(должность)

Р.А.
(подпись)

Фёдорова Р.А.
(Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	4
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	6
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	10
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	13

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ» направлен на формирование следующих компетенций, отраженных в карте компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (знать, уметь, владеть)	формирования компетенции в процессе освоения образовательной	Виды занятий для формирования компетенции**	Оценочные средства для проверки формирования компетенции***
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационно-библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	знать основные источники и базы данных для поиска информации уметь обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных; представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий владеть поиском, хранением информации из различных источников и баз данных	4	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;	знать основные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья уметь подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья владеть	4	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет

		прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья			
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;	знать основные технологические линии (процессы) уметь выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья владеть управлением действующими технологическими линиями (процессами)	4	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Зачет

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенция	Этап формирования компетенции	Показатели и критерии оценивания				Оценочные средства для проверки формирования компетенции***	
		отсутствие усвоения (ниже порогового)	неполное усвоение (пороговое)	хорошее усвоение (углубленное)	отличное усвоение (продвинутое)	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК 1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности							
знать	5	Не знает основные источники и базы данных для поиска информации	основные источники и базы данных для поиска информации	основные источники и базы данных для поиска информации	основные источники и базы данных для поиска информации	Контрольная точка №1	зачет
уметь	5	Не умеет обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных;	обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных;	обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных; допускает незначительные ошибки	обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных; допускает незначительные ошибки	Контрольная точка №1	зачет

владеть	5	Не владеют поиском, хранением информации из различных источников и баз данных	поиском, хранением информации из различных источников и баз данных допускает незначительные ошибки	поиском, хранением информации из различных источников и баз данных допускает незначительные ошибки	поиском, хранением информации из различных источников и баз данных	Контрольная точка №1	зачет
<i>ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</i>							
знать	5	Не знает основные методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	основными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья допускает незначительные ошибки	основными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	основными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья допускает незначительные ошибки	Контрольная точка №1	зачет
уметь	5	Не умеют подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья допускает незначительные ошибки	подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья допускает незначительные ошибки	Контрольная точка №1	зачет

	5						
	владе ет ь	Не владеют прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья допускает незначительные ошибки	прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Контрольн ая точка №1	зачет

ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;

знать	5	Не знает основные технологические линии (процессы)	основные технологические линии (процессы)	основные технологические линии (процессы) допускает незначительные ошибки	основные технологические линии (процессы) допускает незначительные ошибки	Контрольн ая точка №2	зачет
уметь	5	Не умеют выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Контрольн ая точка №2	зачет

Владеть	5	Не владеют управлением действующими технологическими линиями (процессами)	управлением действующими технологическими линиями (процессами)	управлением действующими технологическими линиями (процессами)	управлением действующими технологическими линиями (процессами)	Контрольна я точка №2	зачет

2.2 Шкала оценивания компетенций

Оценочное средство: тесты

Шкала оценивания:

Критерии оценки знаний студентов при проведении зачета (тестирования)

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51 % тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Оценочное средство

- контрольная точка 1
- контрольная точка 2
- личные качества студента

Шкала оценивания:

Критерии оценки знаний студентов при сдаче контрольной точки

- **оценка «отлично»** (продвинутый уровень) выставляется студенту, если он глубоко усвоил программный материал; в полном объеме, последовательно и четко его излагает; уверенно отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «хорошо»** (углублённый уровень) выставляется студенту, если он в целом грамотно излагает программный материал, не допуская существенных неточностей.

- **оценка «удовлетворительно»** (пороговый уровень) выставляется студенту, если он не полностью ответил на поставленные вопросы; допускал ошибки, неточности.

- **оценка «неудовлетворительно»** (отсутствие усвоения (ниже порогового уровня) выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки в ответе, неправильно понимает данный вопрос, не может увязывать теорию с практикой, затрудняется ответить на дополнительные вопросы..

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы к контрольной точке 1

1. Классификации машин и аппаратов перерабатывающих производств.
3. Оборудование для производства муки.
4. Оборудование для переработки зерна в крупу.
5. Оборудование для производства макаронных изделий.
6. Оборудование для производства хлебобулочных изделий.
7. Оборудование для производства растительных масел.

Вопросы к контрольной точке 2

1. Классификация оборудования для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям.
2. Воздушные сепараторы. Зерновые сепараторы.
3. Триеры. Магнитные сепараторы.
4. Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей.
5. Увлажнительные и моечные машины.
6. Вальцовые станки. Ситовые машины.
7. Оборудование для очистки поверхности зерна.
8. Машины для шелушения и шлифования зерна крупяных культур.
9. Машины для мойки и очистки картофеля, плодов и овощей.

Вопросы к зачёту

2. Задачи перерабатывающих отраслей АПК.
3. Классификации машин и аппаратов перерабатывающих производств.
8. Оборудование для производства муки.
9. Оборудование для переработки зерна в крупу.
10. Оборудование для производства макаронных изделий.
11. Оборудование для производства хлебобулочных изделий.
12. Оборудование для производства растительных масел.
13. Оборудование для производства пастеризованного молока.
14. Оборудование для производства вареных колбас.
15. Классификация оборудования для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям.
16. Воздушные сепараторы. Зерновые сепараторы.
17. Триеры. Магнитные сепараторы.
18. Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей.

19. Увлажнительные и моечные машины.
20. Вальцовые станки. Ситовые машины.
21. Оборудование для очистки поверхности зерна.
22. Машины для шелушения и шлифования зерна крупяных культур.
23. Машины для мойки и очистки картофеля, плодов и овощей.
24. Машинно-аппаратурная схема производства муки. Классификация оборудования для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов.
25. Оборудование для шелушения зерна крупяных культур.
26. Оборудование для отбора ядра и дробления полученной крупы.
27. Оборудование истирающего и раздавливающего действия.
28. Оборудование ударного действия.
29. Оборудование для измельчения компонентов комбикормов. Молотковая дробилка.
30. Оборудование для смешивания компонентов комбикормов.
31. Оборудование для гранулирования рассыпных комбикормов
32. Резательные машины.
33. Классификация оборудования для разделения продуктов переработки.
34. Оборудование для разделения жидких пищевых сред.
35. Оборудование для отделения ядра от оболочки.
36. Оборудование для отжима растительных масел.
37. Классификация шнековых прессов.
38. Оборудование для очистки растительных масел.
39. Горизонтальная осадительная центрифуга.
40. Оборудование для разделения сыпучих продуктов измельчения пищевых сред.
41. Оборудование для получения тестообразных продуктов.
42. Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов.
43. Классификация оборудования для прессования сырья и полуфабрикатов.
44. Оборудование для формования путем выдавливания.
45. Оборудование для разделки теста.
46. Тестоделительная машина.
47. Тестомесильные машины периодического и непрерывного действия.
48. Размещение технологического оборудования на заводах по производству хлебобулочных изделий.
49. Тестоприготовительное оборудование.
50. Оборудование для разделки теста. Тестоделительная машина.
51. Тестомесильные машины периодического и непрерывного действия.
52. Тепломассообменные процессы перерабатывающих производств.
53. Оборудование для подогрева, пастеризации и стерилизации.

54. Аппараты для гидротермической и тепловой обработки зерна.
55. Оборудование для варки и выпаривания.
56. Сепараторы-сливкоотделители.
57. Оборудование для формования карамели.
58. Краткая характеристика и классификация молочных сепараторов.

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется путем проведения процедур текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с Положением университета о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата и программам магистратуры.

Текущий контроль проводится на занятиях в течение семестра

Оценочные средства текущего контроля: Контрольные точки 1,2. (письменный опрос)

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

Оценочные средства промежуточной аттестации: тесты

Критерии оценки знаний студентов при проведении зачета (тестирования)

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51 % тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.