МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

Институт пищевых производств и биотехнологии

Разработчик - Кафедра «Пищевой инженерии малых предприятий»

Фонд оценочных средств в виде электронного документа выгружен из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1042
Подписал Начальник центра Л.А. Китаева
Дата 30.05.2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине

Дисциплина:	Физико-механические свойства пищевых продуктов
Направление подготовки:	15.03.02 Технологические машины и оборудование
Профиль:	Пищевая инженерия малых предприятий
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная

Казань, 2022

Составитель ФОС:

Доцент Е.В. Крякунова

Протокол заседания кафедры «Пищевой инженерии малых предприятий» от 26.05.2022 г. № 9

Заведующий кафедрой ***«Согласовано»*** М.А. Поливанов

У Т В Е Р Ж Д Е Н О

Начальник центра ***«Утверждаю»*** Л.А. Китаева

Перечень компетенций или индикаторов достижения компетенций с указанием этапов формирования в процессе освоения дисциплины

ПК-3 Способен осуществлять контроль качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства и реализации

ПК-3.1. Знает методы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции; процессы, происходящие при производстве продуктов питания; устройство и принцип действия основного технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики

ПК-3.2. Умеет проводить анализ качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации; определять критические контрольные точки производства пищевой продукции

ПК-3.3. Владеет навыками выявления и устранения брака сырья, полуфабрикатов и готовой продукций; навыками проведения анализа причин нарушений технологических процессов; методиками предупреждения возникновения нарушений технологического процесса

ПК-5 Способен осуществлять рациональное ведение технологического процесса производства продуктов питания

ПК-5.1. Знает состав и строение основных химических соединений, входящих в состав пищевого сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания; закономерности; сущность физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе технологий пищевых производств

ПК-5.2. Умеет определять различные показатели состояния пищевых производств;
использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов,
добавок
ПК-5.3. Владеет навыками осуществления технологического процесса производства
пищевой продукции; навыками проведения испытаний продукции на соответствие
установленным нормативно-техническим требованиям

Компетенции / индикаторы достижения компетенции	Этапы формирования в процессе освоения дисциплины				Наименование оценочного средства
	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовой проект (работа)	
ПК-3.1	Раздел 4	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Контрольная работа, Лабораторная работа
ПК-3.2	Раздел 4	Не предусмотрены	Раздел 4	Не предусмотрены	Контрольная работа, Лабораторная работа
ПК-3.3	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Раздел 4	Не предусмотрены	Контрольная работа, Лабораторная работа
ПК-5.1	Все разделы	Не предусмотрены	Раздел 4	Не предусмотрены	Контрольная работа, Лабораторная работа
ПК-5.2	Раздел 1, Раздел 3	Не предусмотрены	Раздел 4	Не предусмотрены	Контрольная работа, Лабораторная работа
ПК-5.3	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Раздел 4	Не предусмотрены	Контрольная работа, Лабораторная работа

Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
11-й семестр			
Лабораторная работа	2	36	60
Контрольная работа	1	24	40
Итого		**60**	**100**

Примечание: перечень оценочных средств приводиться из п.9 рабочей программы по дисциплине (модулю)

Шкала оценивания

Цифровое выражение	Выражение в баллах:	Словесное выражение	Критерии оценки индикаторов достижения при форме контроля:	
			экзамен / зачет с оценкой	зачет
5	87 - 100	Отлично (зачтено)	Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если ответы на вопросы по темам дисциплины последовательны, логически изложены, допускаются незначительные недочеты в ответе студента, такие как отсутствие самостоятельного вывода, речевые ошибки и пр
4	74 - 86	Хорошо (зачтено)	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	
3	60 - 73	Удовлетворительно (зачтено)	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	
2	Ниже 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если студент не знает основных понятий темы дисциплины, не отвечает на дополнительные и наводящие вопросы преподавателя.

Краткая характеристика оценочных средства

№ п/п	*Наименование оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
1	*2*	*3*	*4*
1.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.	Комплект контрольных заданий по вариантам
2.	Лабораторная работа	Это вид учебной работы, целью которой является изучение (исследование, измерение) характеристик лабораторного объекта. Цель лабораторных занятий: освоение изучаемой учебной дисциплины; приобретение навыков практического применения знаний учебной дисциплины (дисциплин) с использованием технических средств и (или) оборудования	Темы лабораторных работ, контрольные вопросы по теме лабораторной работы, вопросы к коллоквиуму

Приложения

1. RPF_FMSPP_15.03.02_PIMP_2022_PIMP.docx (комплект оценочных средств принадлежит университету и предоставляется надзорным органам по запросу)