

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологические системы хранилищ сырья и готовой продукции»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	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 «Технологические системы хранилищ сырья и готовой продукции».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологические системы хранилищ сырья и готовой продукции» 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	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
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. Основные нормативные документы и методические рекомендации по проектированию, основы применения стандартных средств автоматизации проектирования хранилищ сырья и готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-2.1 Демонстрирует знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности

ФОМ -1

ПК-2.1	Демонстрирует знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности
--------	---

1. Назовите основные нормативные документы и методические рекомендации по проектированию, основы применения стандартных средств автоматизации проектирования хранилищ сырья и готовой продукции
2. Сформулируйте требования к прочностным характеристикам металлоконструкций зданий зернохранилищ
3. Сформулируйте правила промышленной безопасности, которые необходимо соблюдать при проектировании помещений для растительного сырья опасных производственных объектов переработки растительного сырья
4. Сформулируйте требования по проектированию объектов низкотемпературного хранения пищевых продуктов
5. Какие правила необходимо учитывать при проектировании складских помещений для молочного производства
6. Перечислите основные требования компоновки аспирационных сетей помещений складов бестарного хранения муки

2. Расчет и проектирование элементов технологических, транспортных, вентиляционных систем хранилищ

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-2.2 Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности

ФОМ -2

ПК-2.2	Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности
--------	---

1. Последовательность разработки проектной документации хранилищ сырья и готовой продукции
2. Что подразумевает прочностной расчет металлоконструкций зданий Зернохранилищ?
3. Определение площади легкобрасываемых конструкций при проектировании помещений для хранения растительного сырья опасных производственных объектов предприятий ХПРС
4. Основные этапы проектирования теплоизоляционных конструкций камер низкотемпературного хранения пищевых продуктов
5. Каким образом учитываются правила ведения технологического процесса при проектировании складских помещений для молочного производства
6. Последовательность проектирования вентиляционных сетей складов плодоовощного сырья

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