

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Проектирование линий и производств»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
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 «Проектирование линий и производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Проектирование линий и производств» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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. Структура и принципы разработки различных разделов проекта пищевых и перерабатывающих предприятий*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
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
	ПК-2.2 Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности

## **ДИСЦИПЛИНА**

**Проектирование линий и производств**

**Направление 15.03.02 ТМиО**

**Профиль «Инновационные технологические системы в пищевой промышленности»**

**ФГОС ВО 3++**

**ФОМ 1**

**Структура и принципы разработки различных разделов проекта пищевых и перерабатывающих предприятий**

1. Приведите этапы согласования рабочих проектов в экспертных и надзорных органах
2. Приведите состав части проекта технологических систем в пищевой промышленности по автоматизации
3. Назовите состав архитектурно-строительной части проекта пищевого предприятия
4. Назовите структуру ТЭО проекта, какими нормами регламентируется разработка ТЭО проекта пищевого предприятия
5. Назовите принципы построения технологических схем пищевых и перерабатывающих предприятий при их проектировании (на примере любой из рассматриваемых на лекции или практическом занятии отраслей)
6. Расскажите о сущности, структуре и принципиальных отличиях индивидуального проектирования пищевого предприятия
7. Назовите параметры ТЭО проекта пищевого предприятия
8. Назовите отраслевые законодательные основы при проектировании пищевых и перерабатывающих предприятий

*2.Методика (алгоритм) расчетов элементов технологических систем пищевой промышленности при их проектировании*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
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
	ПК-2.2 Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности

**ДИСЦИПЛИНА**

**Проектирование линий и производств**

Направление 15.03.02 ТМиО

Профиль «Инновационные технологические системы в пищевой промышленности»

ФГОС ВО 3++

ФОМ 2

**Методика (алгоритм) расчетов элементов технологических систем пищевой промышленности при их проектировании**

1. Назовите правила и требования по расчету и выбору оборудования в технологической части проекта пищевого предприятия
2. Назовите какие расчеты приводятся в раздела проекта по промышленной безопасности
3. Приведите алгоритм расчета и выбор оборудования в технологической части проекта
4. Приведите алгоритм расчета и выбор оборудования гидравлической части проекта
5. Назовите какие расчеты выполняются в ТЭО проекта пищевого предприятия
6. Приведите алгоритм расчета габаритов и углов наклона наклонных спусков при перемещении штучных грузов в линии при проектировании пищевого предприятия
7. Приведите методику расчета оборудования при проектировании современных зернохранилищ и вспомогательных сооружений (элеваторов, СОБов и ПОБов)
8. Приведите методику расчета оборудования при проектировании современных мукомольных заводов

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