

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическая (проектно-технологическая) практика»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен осуществлять конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-2: Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-4: Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

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 «Технологическая (проектно-технологическая) практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технологическая (проектно-технологическая) практика» 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	75-100	<i>Отлично</i>

достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.		
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.Осуществление поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода при организации производства инновационной продукции пищевых производств

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4 Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки

ФОМ-1

1. Назовите современные информационные технологии и методы поиска информации
2. Сделайте анализ основных производственных объектов предприятия.
3. Приведите сравнительный анализ источников сырья и рынка сбыта выпускаемой продукции.
4. Назовите преимущества и недостатки ассортимента выпускаемой продукции
5. Поясните взаимосвязь сырья, готовой продукции с составом предприятия
6. Приведите сравнительные технические характеристики основного оборудования цеха.
7. Дайте анализ технологических линий цеха.
8. Дайте анализ уровня механизации и автоматизации производственных процессов цеха
9. Оцените достоинства и недостатки механического и пневматического транспорта сыпучих грузов.
10. Оцените правильность подбора существующих пылеотделителей, оцените преимущества и недостатки применяемых устройств.

2. Выбор оптимальных способов производства продукции и их решений, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Анализирует поставленную цель и формулирует задачи, которые необходимо решить для её достижения
	УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач с учётом существующих ресурсов и ограничений

ФОМ-2

1. Назовите цели и сформулируйте задачи технологической (проектно-технологической) практики.
2. Назовите основные задачи, которые решает производственная технологическая лаборатория предприятия
3. Назовите основные функции механической мастерской предприятия.
4. Сформулируйте задачи, решение которых входит в компетенции главного технолога производства
5. Перед руководством цеха стоит цель – расширение ассортимента выпускаемой продукции. Сформулируйте основные задачи, которые необходимо решить для ее достижения.
5. Требуется провести модернизацию оборудования основного цеха. Какие задачи необходимо решить на пути достижения этой цели? Какова их последовательность?
6. Как вы понимаете термин «оптимизация производственного процесса»?
7. Как выбрать оптимальный режим работы оборудования технологических систем пищевых производств, приведите примеры.
8. Какие ограничения необходимо учитывать при выборе оптимального режима работы технологических систем пищевых производств?
9. Каким образом ресурсное обеспечение и меры ограничительного характера влияют на выбор способа утилизации отходов пищевого производства?

3. Конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен осуществлять конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности	ПК-1.1 Описывает устройство и принцип действия технологических машин и оборудования пищевой промышленности

ФОМ-3

1. Опишите принцип действия и устройство молотковой дробилки
2. Опишите принцип действия и устройство обоечной машины.
3. Опишите принцип действия и устройство рассева.
4. Опишите принцип действия и устройство вальцового станка.
5. Опишите принцип действия и устройство выпарной установки.
6. Опишите принцип действия и устройство основного оборудования цеха.
7. Опишите принцип действия и устройство пластинчатых теплообменных аппаратов.
8. Опишите принцип действия и устройство холодильной установки.
9. Опишите принцип действия и устройство гомогенизатора.
10. Опишите принцип действия и устройство сливкоотделителя.

4.Проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности

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-4

1. Какие основные разделы включает в себя проект промышленного предприятия?
2. Какие вопросы решаются на этапе составления технико-экономического обоснования?
3. Требования каких нормативных документов необходимо учитывать при проектировании мясоперерабатывающего предприятия?
4. Какие пищевые предприятия относятся к опасным производственным объектам и почему?
5. Хлебокомбинат относится к опасным производствам?
6. Какие нормативные документы регламентируют деятельность пищевого предприятия?
7. Связана ли схема технологического процесса с проектом строительной части пищевого производства и почему?
8. Какие нормативно-технические и методические рекомендации соблюдаются при проектировании систем очистки воздуха на пищевом производстве?
9. Что такое Технический паспорт предприятия? Что в него входит?
10. Какие правила техники безопасности и охраны труда учитываются уже на этапе проектирования предприятия по производству пищевой продукции?

5. Применение инновационных подходов при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-4.1 Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

ФОМ-5

1. Какие инновации используются на предприятии?
2. Опишите инновационные подходы, направленные на обеспечение промышленной безопасности производства?
3. Опишите инновационные способ получения холода для замораживания, охлаждения и хранения пищевых продуктов.
4. Какие инновации используются в производстве продуктов питания?
5. Опишите инновационные технологии получения функциональных продуктов питания?
6. Опишите инновационные технологии получения продуктов питания из растительного сырья
7. Опишите инновационные конструкции технологического оборудования производства полуфабрикатов.
8. Опишите инновационные технологические системы получения продуктов с повышенной пищевой ценностью
9. Опишите инновационные технологии получения кондитерских изделий.