

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Техническое обслуживание пищевого оборудования»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен руководить работой по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-2: Способен руководить работой по техническому обслуживанию и ремонту технологического, транспортного и вентиляционного оборудования пищевых производств	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 «Техническое обслуживание пищевого оборудования».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Техническое обслуживание пищевого оборудования» 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 незначительными 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. Особенности и способы организации технического обслуживания технологического, транспортного и вентиляционного оборудования пищевых производств

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен руководить работой по техническому обслуживанию и ремонту технологического, транспортного и вентиляционного оборудования пищевых производств	ПК-2.1 Описывает особенности технического обслуживания и ремонта технологического, транспортного и вентиляционного оборудования пищевых производств
	ПК-2.2 Способен организовать техническое обслуживание и ремонт технологического, транспортного и вентиляционного оборудования пищевых производств

ДИСЦИПЛИНА
Техническое обслуживание пищевого оборудования

Направление 15.04.02 ТМиО
Профиль «Машины и аппараты пищевых производств»
ФГОС ВО 3++

ФОМ 1

Особенности и способы организации технического обслуживания технологического, транспортного и вентиляционного оборудования пищевых производств

1. Особенности технического обслуживания и ремонта технологического, транспортного и вентиляционного оборудования в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Что такое допустимые и предельные размеры износа
2. Способы организации технического обслуживания и ремонта технологического, транспортного и вентиляционного оборудования в элеваторной промышленности. Критерии постановки машины на ремонт?
3. Особенности технического обслуживания и ремонта технологического, транспортного и вентиляционного оборудования в мукомольной промышленности. Причины поломок и разрушения деталей?
4. Способы организации технического обслуживания и ремонта технологического, транспортного и вентиляционного оборудования в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Какова последовательность ремонтных работ?
5. Особенности технического обслуживания и ремонта технологического, транспортного и вентиляционного оборудования в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Что такое допустимые и предельные размеры износа?
6. Что такое техническое обслуживание, его виды? Достоинства и недостатки обезличенного и необезличенного метода ремонта?
7. Сущность восстановления деталей до свободного размера. Преимущества и недостатки? Сущность восстановления деталей до номинального размера. Преимущества и недостатки? На какие группы делятся детали по возможности их восстановления?
8. Способы организации технического обслуживания и ремонта технологического, транспортного и вентиляционного оборудования в пивоваренной промышленности. Сущность системы ППР? Основные виды ремонта?

2. Особенности эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования пищевых производств

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен руководить работой по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности	ПК-1.1 Описывает принцип действия, устройство и особенности эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования предприятий пищевой промышленности

ДИСЦИПЛИНА

Техническое обслуживание пищевого оборудования

Направление 15.04.02 ТМиО

Профиль «Машины и аппараты пищевых производств»

ФГОС ВО 3++

ФОМ 2

Особенности эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования пищевых производств

1. Опишите принцип действия, устройство и особенности эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования предприятий пищевой промышленности (на примере одной машины из мукомольной промышленности)
2. Опишите принцип действия, устройство и особенности эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования предприятий пищевой промышленности (на примере одной машины из хлебопекарной или кондитерской промышленности).
3. Что такое диагностика оборудования? В чем преимущество технической диагностики на предприятии перед ППР? Задачи технического диагностирования? Диагностические параметры? Датчики и приборы применяемые при диагностировании?
4. Опишите принцип действия, устройство и особенности эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования предприятий пищевой промышленности (на примере одной машины из пивоваренной промышленности)?
5. Физическое и моральное старение машин и методы борьбы со старением
6. Что такое диагностика оборудования? В чем преимущество технической диагностики на предприятии перед ППР? Задачи технического диагностирования? Диагностические параметры? Датчики и приборы применяемые при диагностировании?
7. Что такое надежность зерноперерабатывающего оборудования? Что такое ресурс, назначенный ресурс, срок службы? Чем отличается ресурс от срока службы изделия? Что понимается под сроком гарантии и гарантийной наработкой
8. В чем заключается материально-техническая подготовка системы ППР? Сущность системы с сокращенным названием ЗИП?

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