

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Промышленная безопасность на пищевых предприятиях»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способен осуществлять проектирование технологических линий в пищевой промышленности	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: Способен обеспечивать безопасность технологических процессов в 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 «Промышленная безопасность на пищевых предприятиях».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Промышленная безопасность на пищевых предприятиях» 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	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1. Особенности проектирования технологических линий пищевых производств с учетом требований промышленной безопасности

Компетенция				Индикатор достижения компетенции			
ПК-3	Способен осуществлять проектирование технологических линий в промышленности	осуществлять проектирование линий в пищевой	проектирование в пищевой	ПК-3.1	Способен проектировать технологические линии пищевых производств	проектировать технологические линии пищевых производств	
ПК-4	Способен обеспечивать безопасность технологических процессов в промышленности	обеспечивать безопасность процессов в пищевой	безопасность в пищевой	ПК-4.1	Демонстрирует знание правил, норм и требований по обеспечению безопасности технологических процессов в пищевой промышленности	Демонстрирует знание правил, норм и требований по обеспечению безопасности технологических процессов в пищевой промышленности	

ДИСЦИПЛИНА

Промышленная безопасность на пищевых предприятиях

Направление 15.04.02 8ТМиО (МАПП) магистратура ФГОС ВО 3++ очная

ФОМ 3

Особенности проектирования технологических линий пищевых производств с учетом требований промышленной безопасности

1. Классификация пылевого режима предприятия
2. Варианты развития локального взрыва аэросмеси
3. Особенности пылевых взрывов на семяочистительных заводах
4. Особенности пылевых взрывов на элеваторах
5. Особенности пылевых взрывов в СОБах, ПОБах, отдельностоящих сушилках
6. Особенности пылевых взрывов на комбикормовых заводах
7. Особенности пылевых взрывов на крупяных заводах
8. Особенности пылевых взрывов на мукомольных заводах
9. Особенности пылевых взрывов на сахарных заводах
10. Особенности пылевых взрывов на хлебозаводах и кондитерских фабриках

2. Знание требований и норм в области промышленной безопасности

Компетенция				Индикатор достижения компетенции			
ПК-4	Способен обеспечивать безопасность технологических процессов в промышленности	обеспечивать безопасность процессов в пищевой	безопасность в пищевой	ПК-4.1	Демонстрирует знание правил, норм и требований по обеспечению безопасности технологических процессов в пищевой промышленности	Демонстрирует знание правил, норм и требований по обеспечению безопасности технологических процессов в пищевой промышленности	
				ПК-4.2	Разрабатывает безопасные энергосберегающие технологии при эксплуатации технических объектов и	Разрабатывает безопасные энергосберегающие технологии при эксплуатации технических объектов и	

	технологических процессов на пищевых предприятиях
--	---------------------------------------------------

ДИСЦИПЛИНА

Промышленная безопасность на пищевых предприятиях

Направление 15.04.02 8ТМиО (МАПП) магистратура ФГОС ВО 3++ очная

ФОМ 8

Знание требований и норм в области промышленной безопасности

1. Порядок разработки распределения обязанностей между должностными лицами при организации производственного контроля
2. Основные зависимости параметров пылевого взрыва
3. Порядок расчетов значений пыленакоплений и интенсивности пылеотложений
4. Порядок разработки плана учебных тревог в плане ликвидации аварий
5. Нормативная база по выполнению плана ликвидации аварии
6. Порядок разработки плана ликвидации аварии
7. Порядок разработки формы мероприятий по предотвращению или ликвидации аварий
8. Порядок разработки распределения обязанностей между должностными лицами при ликвидации аварии.
9. Классификация пылевого режима предприятия

3. Особенности пылевых взрывов на пищевых предприятиях и учет их при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации отраслевых технических объектов и технологических процессов

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
ПК-3	Способен осуществлять проектирование технологических линий в пищевой промышленности	ПК-3.1	Способен проектировать технологические линии пищевых производств
ПК-4	Способен обеспечивать безопасность процессов в пищевой промышленности	ПК-4.1	Демонстрирует знание правил, норм и требований по обеспечению безопасности технологических процессов в пищевой промышленности
		ПК-4.2	Разрабатывает безопасные энергосберегающие технологии при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях

ДИСЦИПЛИНА

Промышленная безопасность на пищевых предприятиях

Направление 15.04.02 8ТМиО (МАПП) магистратура ФГОС ВО 3++ очная

ФОМ 11

Особенности пылевых взрывов на пищевых предприятиях и учет их при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации отраслевых технических объектов и технологических процессов

1. Особенности пылевых взрывов на семяочистительных заводах и учет их при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации отраслевых технических объектов и технологических процессов
2. Особенности пылевых взрывов на элеваторах и учет их при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации отраслевых технических объектов и технологических процессов
3. Особенности проектирования технологических линий пищевых производств с учетом требований промышленной безопасности
4. Особенности пылевых взрывов на комбикормовых заводах и учет их при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации отраслевых технических объектов и технологических процессов
5. Особенности пылевых взрывов на крупяных заводах и учет их при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации отраслевых технических объектов и технологических процессов
6. Особенности пылевых взрывов на мукомольных заводах и учет их при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации отраслевых технических объектов и технологических процессов
7. Особенности пылевых взрывов на хлебозаводах и кондитерских фабриках и учет их при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации отраслевых технических объектов и технологических процессов
8. Особенности пылевых взрывов на сахарных заводах и учет их при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации отраслевых технических объектов и технологических процессов

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