

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

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 |

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 пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Проектирование линий пищевых производств» 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. Методология расчетов линий пищевых производств

| Компетенция | | | | Индикатор достижения компетенции | | |
|-------------|---|-----------------------|--------------------------------|----------------------------------|----------|--|
| ПК-3 | Способен технологических промышленности | осуществлять линий | проектирование в пищевой | ПК-3.1 | Способен | проектировать технологические линии пищевых производств |

ДИСЦИПЛИНА

Проектирование линий пищевых производств

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

ФОМ 3

Методология расчетов линий пищевых производств

1. Состав технологической части проекта
2. Отраслевые законодательные основы при проектировании пищевых предприятий
3. Принципы компоновки оборудования в производственных цехах
4. Способы организации внутрицеховых коммуникаций при проектировании
5. Расчет производительности поточной линии
6. Предпочтительные связки транспортирующих машин (на примере одной из отраслей пищевой промышленности)
7. Методика расчета и выбора технологического оборудования
8. Методы уравнивания производительности машин в поточной линии
9. Порядок разработки ТЭО и ТЗ проекта
10. Порядок компоновки транспортирующего оборудования, объединенного в линию

2. Способы учета вентиляционных систем и систем кондиционирования при проектировании линий пищевых производств

| Компетенция | | | | Индикатор достижения компетенции | | |
|-------------|---|-----------------------|--------------------------------|----------------------------------|----------|--|
| ПК-3 | Способен технологических промышленности | осуществлять линий | проектирование в пищевой | ПК-3.3 | Способен | проектировать вентиляционные системы и системы кондиционирования воздуха на предприятиях пищевой промышленности |

ДИСЦИПЛИНА
Проектирование линий пищевых производств
Направление 15.04.02 8ТМиО (МАПП) магистратура ФГОС ВО 3++

ФОМ 4

Способы учета вентиляционных систем и систем кондиционирования при проектировании линий пищевых производств

1. Порядок разработки систем вентиляции кондиционирования при проектировании линий пищевых производств
2. Способы учета вентиляционных систем и систем кондиционирования при проектировании линий пищевых производств
3. Особенности использования пневмотранспорта при организации межцеховых коммуникаций
4. Особенности использования пневмотранспорта при организации внутрицеховых коммуникаций
5. Роль и место вентиляционных систем при проектировании линий пищевых производств
6. Методика расчета аспирационных систем
7. Методика расчета систем общеобменной вентиляции
8. Методика расчета систем кондиционирования на пищевых предприятиях

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