

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Энергосберегающие технологии на пищевых предприятиях»

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-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 «Энергосберегающие технологии на пищевых предприятиях».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Энергосберегающие технологии 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 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.ПК-1.2

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|--|--|
| ПК-1 Способен руководить работой по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности | ПК-1.2 Способен применять руководящую техническую документацию по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности |

ПК-1.2 Способен применять руководящую техническую документацию по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности

1. Применяя руководящую техническую документацию по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования приведите примеры безоотходных ресурсосберегающих технологии пищевых производств.

2. Применяя руководящую техническую документацию по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования приведите методы анализа графиков нагрузки и режимов работы оборудования пищевых производств

3. На основе руководящей технической документации по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности дайте определение энергии, ее классификацию, единицы измерения энергии.

4. Применяя руководящую техническую документацию по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности раскройте методы и этапы проведения энергетического обследования потребителей энергетических ресурсов.

5. Применяя руководящую техническую документацию по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности приведите классификацию энергосберегающих мероприятий.

6. На основе руководящей технической документации по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности перечислите основные направления государственной политики энергосбережения

7. На основе руководящей технической документации по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности приведите методику разработки технического задания при выполнении работ по энергетическому обследованию энергетических ресурсов.

8. Применяя руководящую техническую документацию по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности раскройте способы повышения энергетической эффективности систем.

9. Применяя руководящую техническую документацию по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности перечислите показатели тепловой защиты зданий и сооружений.

10. На основе руководящей технической документации по эксплуатации технологического, транспортного и вентиляционного оборудования на предприятиях пищевой промышленности перечислите какие разделы включает энергетический паспорт здания.

2.ПК-4.2

| Компетенция | | | | Индикатор достижения компетенции | | |
|-----------------|-----------|--------------|--------------|----------------------------------|---------------|------------|
| ПК-4 | Способен | обеспечивать | безопасность | ПК-4.2 | Разрабатывает | безопасные |
| технологических | процессов | в | пищевой | энергосберегающие | технологии | при |
| промышленности | | | | эксплуатации | технических | объектов |
| | | | | технологических | процессов | на |
| | | | | предприятиях | | пищевых |

ПК-4.2 Разрабатывает безопасные энергосберегающие технологии при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях

1. Приведите основные направления энергосбережения в организациях бюджетной сферы при разработке безопасных энергосберегающих технологий.

2. Какие основные технические средства компенсации реактивной мощности потребителей электрической энергии применяют при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях.

3. Методика разработки и анализа опросных листов потребителя энергетических ресурсов при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях.

4. Структура и классификация энергетических балансов при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях.

5. Нормативные требования к приборам учета потребления энергоресурсов применяемые при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях.

6. Методы анализа показателей качества электрической энергии при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях

7. Классификация и разработка норм расхода топливно-энергетических ресурсов при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях.

8. Техничко-экономическое обоснование энергосберегающих мероприятий при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях.

9. Перечислите мероприятия по снижению мощности электроэнергии в электрических сетях при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях.

10. Основные направления энергосбережения технологических процессов при разработке безопасных энергосберегающих технологий при эксплуатации технических объектов и технологических процессов на пищевых предприятиях

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