

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Вентиляционные установки и системы кондиционирования пищевых производств»**

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-3: Способен выполнять операции технического обслуживания, монтажа, наладки и испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; 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 «Вентиляционные установки и системы кондиционирования пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Вентиляционные установки и системы кондиционирования 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. Проектирование вентиляционных установок и систем кондиционирования воздуха как элементов технологических систем пищевой промышленности*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-2.2 Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности

#### *2. Организация монтажа, наладочных и сервисно-эксплуатационных работ вентиляционных установок и систем кондиционирования воздуха на пищевом производстве*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен выполнять операции технического обслуживания, монтажа, наладки и испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности	ПК-3.2 Способен выполнять монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы для технологических систем пищевой промышленности

#### *3. Инновационные технологии, применяемые при эксплуатации вентиляционного оборудования и СКВ в пищевой промышленности*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять инновационные подходы	ПК-4.1 Описывает инновации в сфере

при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	оборудования и технологий пищевой промышленности
--	--

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