

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Проектирование предприятий винодельческой и пивной отрасли»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|---------------------------------|---|
| ПК-12: способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-20: способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-21: способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-23: способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового |

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|---------------------------------|---|
| питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств | | проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-24: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-25: готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-6: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству | Курсовой проект; зачет; экзамен | Контролирующие материалы для защиты курсового |

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|--|-------------------|---|
| продуктов питания из растительного сырья | | проекта; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена |

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Проектирование предприятий винодельческой и пивной отрасли» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Проектирование предприятий винодельческой и пивной отрасли» используется 100-балльная шкала.

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом. | 75-100 | <i>Отлично</i> |
| Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы. | 50-74 | <i>Хорошо</i> |
| Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы. | 25-49 | <i>Удовлетворительно</i> |
| Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями. | <25 | <i>Неудовлетворительно</i> |

3. *Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.*

| № пп | Вопрос/Задача | Проверяемые компетенции |
|------|--|-------------------------|
| 1 | Устройство кубовой установки для перегонки отходов производства натуральных сухих вин. | ПК-2 |
| 2 | Особенности реконструкции действующих предприятий винодельческой отрасли. | ПК-23 |
| 3 | Обоснуйте технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства сухого белого вина. | ПК-27 |
| 4 | По исходным данным выбрать и выполнить эскиз «технологической» нормали ёмкости для осветления белых виноматериалов. | ПК-20 |
| 5 | Назовите правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда бродильного отделения пивоваренного предприятия. | ПК-12 |
| 6 | Какие информационные технологии используют при оформлении чертежей разрезов помещений? | ПК-6 |
| 7 | Проведите расчет экономического эффекта от внедрения современного технологического оборудования для фильтрации пива на пивоваренном предприятии. | ПК-25 |
| 8 | Какие показатели качества воды для пивоваренного производства, указаны в нормативных документах, определяющих требования при проектировании пищевых предприятий? | ПК-24 |
| 9 | Какие стандартные программные средства используют при проектировании предприятий винодельческой и пивной отрасли? | ПК-26 |
| 10 | Каков план действий для коллектива при чрезвычайных ситуациях на пивоваренном предприятии? | ПК-21 |
| 11 | Основные правила подбора оборудования для производства солода в пивоварении. | ПК-2 |
| 12 | Особенности реконструкции действующих предприятий пивоваренной отрасли. | ПК-23 |
| 13 | Обоснуйте технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства светлого пива. | ПК-27 |
| 14 | Методика расчёта и подбора технологического и транспортного оборудования винодельческих предприятий. | ПК-20 |
| 15 | Как осуществляется технологическая компоновка оборудования для охлаждения на технологических линиях и участках при производстве пива? | ПК-27 |
| 16 | Определение мощности пивоваренного предприятия. Основные цеха и отделения пивоваренного предприятия | ПК-25 |
| 17 | Какие стандартные программные средства | ПК-26 |

| № пп | Вопрос/Задача | Проверяемые компетенции |
|------|--|-------------------------|
| | необходимо использовать при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов? | |
| 18 | Какие расчеты проводятся для проектирования вентиляции варочного цеха пивоваренного производства? | ПК-20 |

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