

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 осуществлять проектирование технологических линий в пищевой промышленности	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 осуществлять проектирование технологических линий в пищевой промышленности	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.