

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

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. Технико-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.