ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Проектирование линий и 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	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 и производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Проектирование линий и 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	*Отлично*
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*
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	*Удовлетворительно*
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	*Неудовлетворительно*

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.Структура и принципы разработки различных разделов проекта пищевых и перерабатывающих предприятий

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-2.1 Демонстрирует знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности
	ПК-2.2 Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности

ДИСЦИПЛИНА

Проектирование линий и производств

Направление 15.03.02 ТМиО

Профиль «Инновационные технологические системы в пищевой промышленности»

ФГОС ВО 3++

ФОМ 1

Структура и принципы разработки различных разделов проекта пищевых и перерабатывающих предприятий

1. Приведите этапы согласования рабочих проектов в экспертных и надзорных органах
2. Приведите состав части проекта технологических систем в пищевой промышленности по автоматизации
3. Назовите состав архитектурно-строительной части проекта пищевого предприятия
4. Назовите структуру ТЭО проекта, какими нормами регламентируется разработка ТЭО проекта пищевого предприятия
5. Назовите принципы построения технологических схем пищевых и перерабатывающих предприятий при их проектировании (на примере любой из рассматриваемых на лекции или практическом занятии отраслей)
6. Расскажите о сущности, структуре и принципиальных отличиях индивидуального проектирования пищевого предприятия
7. Назовите параметры ТЭО проекта пищевого предприятия
8. Назовите отраслевые законодательные основы при проектировании пищевых и перерабатывающих предприятий

2.Методика (алгоритм) расчетов элементов технологических систем пищевой промышленности при их проектировании

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-2.1 Демонстрирует знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности
	ПК-2.2 Способен проектировать элементы технологических систем пищевой

	промышленности

ДИСЦИПЛИНА
Проектирование линий и производств

Направление 15.03.02 ТМиО
Профиль «Инновационные технологические системы в пищевой промышленности»
ФГОС ВО 3++

ФОМ 2

Методика (алгоритм) расчетов элементов технологических систем пищевой промышленности при их проектировании

1. Назовите правила и требования по расчету и выбору оборудования в технологической части проекта пищевого предприятия
2. Назовите какие расчеты приводятся в раздела проекта по промышленной безопасности
3. Приведите алгоритм расчета и выбор оборудования в технологической части проекта
4. Приведите алгоритм расчета и выбор оборудования гидравлической части проекта
5. Назовите какие расчеты выполняются в ТЭО проекта пищевого предприятия
6. Приведите алгоритм расчета габаритов и углов наклона наклонных спусков при перемещении штучных грузов в линии при проектировании пищевого предприятия
7. Приведите методику расчета оборудования при проектировании современных зернохранилищ и вспомогательных сооружений (элеваторов, СОБов и ПОБов)
8. Приведите методику расчета оборудования при проектировании современных мукомольных заводов

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