

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Эксплуатационная практика»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: Способен осуществлять конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
ПК-3: Способен выполнять операции технического обслуживания, монтажа, наладки и испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов для зачета с оценкой

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 «Эксплуатационная практика».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Эксплуатационная практика» 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 незначительными 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. Осуществление поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода при организации и эксплуатации производства инновационной продукции пищевых производств

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Анализирует поставленную цель и формулирует задачи, которые необходимо решить для её достижения

ФОМ-1

1. Назовите современные информационные технологии и методы поиска информации по эксплуатации технологии производства.
2. Сделайте анализ основных производственных объектов, эксплуатируемых в составе предприятия.
3. Опишите правила эксплуатации основного оборудования.
4. Опишите ассортимент выпускаемой продукции
5. Поясните взаимосвязь сырья, готовой продукции с составом предприятия
6. Приведите сравнительные технические характеристики основного оборудования цеха.
7. Дайте анализ эксплуатации технологических линий цеха.
8. Опишите эксплуатацию устройств механизации и автоматизации производственных процессов цеха
9. Опишите эксплуатационные характеристики механического и пневматического транспорта сыпучих грузов.
10. Опишите эксплуатационные характеристики пылеотделителей используемых в аспирационных сетях.

2. Выбор оптимальных способов эксплуатации производства продукции и их решений, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач с учётом существующих ресурсов и ограничений

ФОМ-2

1. Назовите цели и сформулируйте задачи эксплуатационной практики.
2. Охарактеризуйте, как Вы понимаете термин «эксплуатация» предприятия
3. Назовите основные мероприятия по эксплуатации технологического оборудования пищевого производства.
4. Сформулируйте правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производства
5. Приведите критерии оптимального выбора оборудования с целью энергосбережения при эксплуатации пищевого производства.
5. Как Вы понимаете термин «экологичность»? Каким образом можно ее повысить при эксплуатации пищевого производства?
6. Какие правовые нормы следует учитывать при эксплуатации пищевого производства?
7. Как влияет режим работы оборудования технологических систем пищевых производств на эффективную эксплуатацию производства?
8. Ограничения какого характера могут быть наложены при эксплуатации технологических систем пищевых производств?
9. Критерии эффективной эксплуатации транспортного оборудования технологических систем пищевых производств?

3. Конструирование и эксплуатация элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен осуществлять конструирование элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности	ПК-1.1 Описывает устройство и принцип действия технологических машин и оборудования пищевой промышленности

ФОМ-3

1. Опишите принцип действия и устройство сепаратора А1-БИС-12
2. Опишите принцип действия и устройство сепаратора- сливкоотделителя.
3. Опишите принцип действия и устройство фризера.
4. Опишите принцип действия и устройство ректификационной установки.
5. Опишите принцип действия и устройство смесителя.
6. Опишите принцип действия и устройство нории.
7. Опишите принцип действия и устройство пластинчатых конвейеров.
8. Опишите принцип действия и устройство ленточных конвейеров.
9. Опишите принцип действия и устройство пастеризатора.
10. Опишите принцип действия и устройство куттера.

4. Техническое обслуживание, монтаж, наладка и испытания технологических машин и оборудования пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен выполнять операции технического обслуживания, монтажа, наладки и испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности	ПК-3.1 Демонстрирует знание правил, норм и требований технического обслуживания, монтажа, наладки, испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности

ФОМ-4

1. Сформулируйте общие правила технического обслуживания технологических машин и оборудования молочного производства.
2. Сформулируйте общие правила технического обслуживания технологических машин и оборудования мясоперерабатывающего производства.
3. Требования каких нормативных документов необходимо учитывать при эксплуатации мясоперерабатывающего предприятия?
4. Какие требования предъявляются к опасным производственным объектам мельничного производства и почему?
5. Правила монтажа вентилятора при эксплуатации аспирационной установки комбикормового цеха?
6. Какие нормативные документы регламентируют эксплуатацию пищевого предприятия?
7. Как схема технологического процесса крупяного цеха используется при его эксплуатации? К какой документации она относится?
8. Какие нормативно-технические и методические рекомендации соблюдаются при эксплуатации систем очистки воздуха на пищевом производстве?
9. Какие эксплуатационные показатели входят в Технический паспорт предприятия?
10. Какие правила техники безопасности и охраны труда учитываются при эксплуатации предприятия по производству пищевой продукции?