ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Вентиляционные установки и системы кондиционирования пищевых 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	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-3: Способен выполнять операции технического обслуживания, монтажа, наладки и испытаний технологических машин и оборудования пищевой промышленности	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-4: Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	Курсовая работа; зачет; экзамен	Контролирующие материалы для защиты курсовой работы; комплект контролирующих материалов для зачета; 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 «Вентиляционные установки и системы кондиционирования пищевых производств».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Вентиляционные установки и системы кондиционирования 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	*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.Проектирование вентиляционных установок и систем кондиционирования воздуха как элементов технологических систем пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен осуществлять проектирование элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-2.2 Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности

ФОМ 1

Вентиляционные установки и системы кондиционирования пищевых производств»
по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)
Направленность (профиль, специализация)
Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

ПК-2.2 Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности

1.Перечислите принципы компоновки вентиляционных сетей пищевых производств. Расшифруйте, что означает каждый их них

2.Последовательность составления технического задания на проектирование систем кондиционирования воздуха пищевого производства

3.Составление расчетной схемы и компоновочной таблицы вентиляционной сети

4.Подбор и расчет основного оборудования систем кондиционирования воздуха

5.Подбор и расчет вентиляционного оборудования аспирационных сетей.

6.Составление монтажных схем вентиляционных сетей

Составил
доцент
кафедры МАПП
О.Н. Терехова

Утверждаю
зав. кафедрой МАПП
А.А. Глебов
_____

2.Организация монтажа, наладочных и сервисно-эксплуатационных работ вентиляционных установок и систем кондиционирования воздуха на пищевом производстве

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен выполнять операции технического обслуживания, монтажа, наладки и испытаний технологических машин и оборудования пищевой	ПК-3.2 Способен выполнять монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы для технологических систем пищевой

промышленности	промышленности

ФОМ 2

Вентиляционные установки и системы кондиционирования пищевых производств»
по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)
Направленность (профиль, специализация)
Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

ПК-3.2 Способен выполнять монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы для технологических систем пищевой промышленности

1. Какова последовательность проведения испытания пылеотделителя типа циклон по определению основных аэродинамических характеристик?

2. Методика измерения средней скорости и расхода воздуха методом исследования поля скоростей в воздуховоде квадратного сечения

3.Приборы для измерения параметров в вентиляционных сетях и системах кондиционирования воздуха

4.Последовательность работ монтажно-наладочных работ вентиляционных систем и СКВ.

5.Правила эксплуатации оборудования аспирационных сетей.

6.Что такое «Технический паспорт» вентиляционной установки? Какие разделы он включает?

7.Порядок и периодичность поверки вентиляционных установок

8. Испытание вентилятора; последовательность, получение аэродинамических характеристик.

Составил
доцент
кафедры МАПП
О.Н. Терехова

Утверждаю
зав. кафедрой МАПП
А.А. Глебов
_____

3.Инновационные технологии, применяемые при эксплуатации вентиляционного оборудования и СКВ в пищевой промышленности

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен применять инновационные подходы при проектировании и конструировании элементов технологических систем пищевой промышленности	ПК-4.1 Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

ФОМ 3

Вентиляционные установки и системы кондиционирования пищевых производств»
по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)
Направленность (профиль, специализация)
Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

ПК-4.1 Описывает инновации в сфере оборудования и технологий пищевой промышленности

1. Какие новые конструкционные материалы используются для изготовления воздуховодов систем кондиционирования воздуха?

2. Описать инновационные технологии очистки воздуха на пищевом предприятии

3.Приведите примеры использования нового оборудования при работе систем кондиционирования воздуха

4.Новые типы компрессоров, применяемых в СКВ пищевых производств.

5.Новое оборудование пылеочистки аспирационных сетей.

6.Новые типы воздуходувных машин, применяемых в вентиляционных установках и СКВ.

7.Аэродинамическая классификация продуктов размола, как инновационный способ получения функциональных продуктов питания с различным содержанием белкового компонента

8. Привести примеры инноваций в сфере вентиляционного оборудования пищевых производств.

Составил
доцент
кафедры МАПП
О.Н. Терехова

Утверждаю
зав. кафедрой МАПП
А.А. Глебов
_____

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