

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:48:04

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deac4110b010b3ac90e340393227e01ade207c0eef141209b073

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

Агротехнологический факультет

**ОПОП по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

программы дисциплины

Б1.О.22 Проектирование предприятий отрасли

**Направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра – продуктов питания
и пищевой биотехнологии

Выпускающее по ОП подразделение – кафедра продуктов питания
и пищевой биотехнологии

Разработчик канд. техн. наук –

Е.С. Гришина

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств (ФОС) является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

4. ФОС по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАР; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Профессиональные задачи к решению которых обучающийся продолжает/начинает готовиться в рамках учебной дисциплины	Компетенции из числа предусмотренных ФГОС ВО, на развитие которых нацелена учебная дисциплина	
	Код	Формулировка
1	2	
– понимать основные принципы ведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств предприятий отрасли или отдельных производственных участков; – принимать участие в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств; – способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; – готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений; – использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; – подбирать и обосновывать технологические компоновки участков, цехов, предприятий, а также основного и дополнительного оборудования установленной в технологические линии (участки, цеха) по выработке хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	ИД-1опк-3	использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности
	ИД-2опк-3	применяет знания основ строительства зданий при обосновании проектировочных решений
	ИД-1пк-3	формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач
	ИД-2пк-3	выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию
	ИД-3пк-3	разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
Компоненты перечисленных выше компетенций, формирование которых должно быть обеспечено при изучении учебной дисциплины		
1	2	3
знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
- стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; - основные принципы технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	- использовать стандартные программные средства при разработке тех. части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; - обосновывать технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	- по использованию стандартных программных средств при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; - прогрессивными методами обоснования технологических компоновок, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
принципы разработки проектов вновь строящихся предприятий	разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску	разработки проектов вновь строящихся предприятий по вы-

по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	пуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техн. переоснащению сущ-х производств
нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; о необходимых исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; собирать и анализировать данные по разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; по сбору исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
основные данные для технико-экономического обоснования проектных решений	обосновывать основные технико-экономические данные и защищать принимаемые проектные решения	по работе с технико-экономическим обоснованием и защите принимаемых проектных решений
- принципы составления тех. расчетов при проектировании новых или модернизации существующих пр-в и произв. участков; - принципы разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	- вести технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих пр-в и произв. участков; - разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	- ведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих пр-в и произв. участков; - разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техн. переоснащению сущ-х производств

**2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА
И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**
Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Письменный проверочная работ		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- графическая работа №1	2.1		Взаимное обсуждение	Защита работы		
- графическая работа №2	2.2		Взаимное обсуждение	Защита работы		
- самостоятельное изучение тем	2.3		Взаимное обсуждение	конспект		
Текущий контроль:	3					
- в рамках практических занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля		Защита работы		
- в рамках общеуниверситетской системы контроля успеваемости	3.2			Тестирование		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения тем № 1-6	4.1	Подготовка к тестированию		Тестирование по темам		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	5	Подготовка по теоретическим вопросам		Дифференцированный зачет (тестирование)		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Вопросы для контрольной письменной работы
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	<i>Выполнение и защита графических работ</i>
	Перечень примерных заданий для выполнения графических работ
	Шкала и критерии оценивания
	Процедура оценивания
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения вопросов по темам
	Шкала и критерии оценивания
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
4. Средства для рубежного контроля	Средства для рубежного контроля
	Шкала и критерии оценивания
	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Плановая процедура проведения тестирования
	Шкала и критерии оценивания
	Перечень примерных вопросов к тестированию

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК-3 - способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{опк-3} - использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности	Полнота знаний	знать: - стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; - основные принципы технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Не знает: - стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий; - основные принципы технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Слабо знает: - стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий; - основные принципы технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: - стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий; - основные принципы технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Знает и свободно ориентируется: - в стандартных программных средствах при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; - в основных принципах технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Теоретические вопросы для тестирования, графические работы
		Наличие умений	уметь: - использовать стандартные программные средства при разработке тех. части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;	Не умеет: - использовать стандартные программные средства при разработке тех. части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; - обосновывать технологические компоновки, подбор	Неуверенно: - использует стандартные программные средства при разработке тех. части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; - обосновывает техно-	Умеет: - использовать стандартные программные средства при разработке тех. части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; - обосновывать технологические компоновки,	Свободно: - использует стандартные программные средства при разработке тех. части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; - обосновывает технологические компоновки,	

			- обосновывать технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	логические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	
		Наличие навыков (владение опытом)	иметь навыки: - по использованию стандартных программных средств при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; - прогрессивными методами обоснования технологических компоновок, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Не умеет: - использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий;	Не уверенно: - использует стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;	Хорошо: - использует стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; - ориентируется в прогрессивных методах обоснования технологических компоновок, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Иметь отличные навыки: - по использованию стандартных программных средств при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; - свободно использует прогрессивные методы обоснования технологических компоновок, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	
	ИД-З _{опк-3} - применяет знания основ строительства зданий при обосновании проектных решений	Полнота знаний	знать: принципы разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	Не знает: принципы разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	Слабо знает: принципы разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	Хорошо знает: принципы разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	Отлично знает: принципы разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	
		Наличие умений	уметь: разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	Не умеет: разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	Слабо разрабатывает проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	Не уверенно разрабатывает проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	Уверенно разрабатывает проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	
		Наличие навыков	иметь навыки: разработки проектов	Не имеет навыки: разработки проектов вновь	Имеет слабые навыки: разработки проектов	Иметь навыки: разработки проектов	Имеет свободные навыки: разработки проектов	

Теоретические вопросы для тестирования, графические работы

		(владение опытом)	вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техн. перевооружению сущ-х производств	строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техн. перевооружению сущ-х производств	вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техн. перевооружению сущ-х производств	вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техн. перевооружению сущ-х производств	вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техн. перевооружению сущ-х производств	
ПК-3 - Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	ИД-1 _{ПК-3} - формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	Полнота знаний	знать: нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; о необходимых исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Не знает: нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; о необходимых	Слабо знает: нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; о необходимых исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Знает: нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; о необходимых исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Свободно и уверенно ориентируется в нормативных документах, определяющих требования при проектировании пищевых предприятий; о необходимых исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Теоретические вопросы для тестирования, графические работы
		Наличие умений	уметь: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; собирать и анализировать данные по разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Не умеет пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;	Слабо пользуется нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; собирает и анализирует данные по разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Умеет пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; собирать и анализировать данные по разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Свободно пользуется нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; собирает и анализировать данные по разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	
		Наличие навыков (владение опытом)	иметь навыки: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; по сбору исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Не имеет навыки: использования нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;	Имеет слабые навыки: по использованию нормативных документов, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; по сбору исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Имеет навыки: по использованию нормативных документов, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; по сбору исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Имеет уверенные навыки: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; по сбору исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	
	ИД-2 _{ПК-3} - выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию	Полнота знаний	знать: основные данные для технико-экономического обоснования проектных решений	Не знает основные данные для технико-экономического обоснования проектных решений	Слабо знает основные данные для технико-экономического обоснования проектных решений	Знает основные данные для технико-экономического обоснования проектных решений	Уверенно знает основные данные для технико-экономического обоснования проектных решений	Теоретические вопросы для тестирования, графические работы
		Наличие умений	уметь: обосновывать основ-	Не умеет обосновывать основные технико-	Слабо обосновывает основные технико-	Умеет обосновывать основные технико-	Уверенно обосновывает основные технико-	

			ные технико-экономические дан-ные и защищать при-нимаемые проектные решения	экономические данные	экономические данные и не уверенно защи-щает принимает про-ектные решения	экономические данные и защищать принимаемые проектные решения	экономические данные и защищает принимаемые проектные решения	
		Наличие навыков (владение опытом)	иметь навыки: по работе с технико-экономическим обоснованием и защите принимаемых про-ектных решений	Не иметь навыки по работе с технико-экономическим обоснованием проектных решений	Имеет слабые навыки по работе с технико-экономическим обоснованием принимае-мых проектных реше-ний	Имеет навыки по работе с технико-экономическим обоснованием и защите принимаемых проектных решений	Имеет уверенные навыки по работе с технико-экономическим обоснованием и защите при-нимаемых проектных ре-шений	
ИД-З _{ПК-3} - разрабаты-вает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, техниче-ского осна-щения и ор-ганизации рабочих мест, рассчи-тывает про-изводствен-ные мощно-сти и загрузку оборудования, участву-ет в разра-ботке техни-чески обос-нованных норм време-ни (выработ-ки), рассчи-тывает нор-мативы ма-териальных затрат (тех-нические нормы рас-хода сырья, полуфабри-катов, мате-риалов)	Полнота знаний	знать: - принципы состав-ления тех. расчетов при проектировании новых или модерни-зации существующих пр-в и произв. участ-ков; - принципы разработ-ки проектов вновь строящихся предпри-ятий по выпуску про-дуктов питания из растительного сырья, реконструкции и тех-ническому пере-оснащению сущ-х производств	Не знает принципы со-ставления тех. расчетов при проектировании новых или модернизации суще-ствующих пр-в и произв. участков;	Слабо знает: - принципы составле-ния тех. расчетов при проектировании новых или модернизации суще-ствующих пр-в и произв. участков; - принципы разработки проектов вновь строя-щихся предприятий по выпуску продуктов пита-ния из растительного сырья, реконструкции и техническому пере-оснащению сущ-х про-изводств	знать: - принципы составления тех. расчетов при проек-тировании новых или модернизации суще-ствующих пр-в и произв. участков; - принципы разработки проектов вновь строя-щихся предприятий по выпуску продуктов пита-ния из растительного сырья, реконструкции и техническому переосна-щению сущ-х произ-водств	Отлично знает: - принципы составления тех. расчетов при проек-тировании новых или модернизации суще-ствующих пр-в и произв. участков; - принципы разработки проектов вновь строя-щихся предприятий по выпуску продуктов пита-ния из растительного сырья, реконструкции и техническому переосна-щению сущ-х произ-водств	Теоретические вопросы для тестирования, графические работы	
	Наличие умений	уметь: - вести технологиче-ские расчеты при проектировании но-вых или модерниза-ции существующих пр-в и произв. участ-ков; - разрабатывать про-екты вновь строя-щихся предприятий по выпуску продуктов питания из расти-тельного сырья, ре-конструкции и техни-ческому переосна-щению сущ-х произ-водств	Не умеет: - вести технологические расчеты при проектирова-нии новых или модерниза-ции существующих пр-в и произв. участков;	Не уверенно умеет: - вести технологиче-ские расчеты при про-ектировании новых или модернизации суще-ствующих пр-в и про-изв. участков;	уметь: - вести технологические расчеты при проектиро-вании новых или модер-низации существующих пр-в и произв. участков; - разрабатывать проекты вновь строящихся пред-приятий по выпуску про-дуктов питания из расти-тельного сырья, рекон-струкции и техническому переоснащению сущ-х производств	Уверенно: - проводит технологиче-ские расчеты при проек-тировании новых или модернизации суще-ствующих пр-в и произв. участков; - разрабатывает проекты вновь строящихся пред-приятий по выпуску про-дуктов питания из расти-тельного сырья, рекон-струкции и техническому переоснащению сущ-х производств		
	Наличие навыков (владение опытом)	иметь навыки: - ведения технологи-ческих расчетов при проектировании новых или модернизации	Не имеет навыки: - ведения технологических расчетов при проектирова-нии новых или модерниза-ции существующих пр-в и	Имеет слабые навыки: - ведения технологи-ческих расчетов при про-ектировании новых или модернизации суще-	иметь навыки: - ведения технологических расчетов при проектиро-вании новых или модер-низации существующих	Имеет практические навыки: - ведения технологических расчетов при проектиро-вании новых или модерни-	Теоретические вопросы для тестирования, графические работы	

			существующих пр-в и произв. участков; - разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техн. переоснащению сущ-х производств	произв. участков;	ствующих пр-в и произв. участков;	пр-в и произв. участков; - разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техн. переоснащению сущ-х производств	зации существующих пр-в и произв. участков; - разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техн. переоснащению сущ-х производств	
--	--	--	---	--------------------------	--	--	---	--

ЧАСТЬ 3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Часть 3.1. Средства для входного контроля

3.1.1. Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам

Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам проводится с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль разрабатывается при подготовке рабочей программы учебной дисциплины. Входной контроль проводится в форме письменного опроса по билетам.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №1 по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Химический способ разрыхления.
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей по первому рациональному варианту.
3. Определить массу сухих веществ в 50 кг сырья, состоящего из 48 кг муки влажностью 15,0%, 0,5 кг соли влажностью 3,5%, 1,5 кг маргарина влажностью 16,0%.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №2 по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Механический способ разрыхления.
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей по второму рациональному варианту.
3. Определить, с каким содержанием сухих веществ было взято на замес теста 10 кг маргарина, содержащего 1,6 кг влаги

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №3 по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Биологический способ разрыхления (прессованные дрожжи).
2. Разводочный цикл приготовления жидких дрожжей.
3. Рассчитать количество сахарного раствора влажностью 50,0%, необходимое для замеса теста, масса влаги в котором составляет 3,0 кг.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №4 по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Виды биологических разрыхлителей применяемых в хлебопекарном производстве.
2. Разводочный цикл приготовления маточных дрожжей.
3. Рассчитать количество соли влажностью 3,5%, необходимое для замеса теста, в котором содержится 1,5 кг сухих веществ.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №5 по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Механический способ разрыхления.
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей без разбавления водой.
3. Определить влажность жидких дрожжей, в 45 кг которых содержится 10 кг сухих веществ.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №6 по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Биологический способ разрыхления (прессованные дрожжи).
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей с разбавлением водой.
3. Определить влажность опары, состоящей из 50,0 кг муки, 25,0 кг жидких дрожжей влажностью 75,0% и 66,0 кг воды.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №7
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Химический способ разрыхления.
2. Изменение кислотности муки в процессе ее хранения.

Определить массу сухих веществ продукта, состоящего из 100,0 кг муки, 20,0 кг молока, 5,0 кг сливочного масла, 1,2 кг соли.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №8
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Виды биологических разрыхлителей применяемых в хлебопекарном производстве.
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей по первому рациональному варианту.
3. Определить влажность опары, в 120,0 кг которой содержится 62,0 кг сухих веществ.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №9
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Химический способ разрыхления.
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей без разбавления водой.
3. Определить влажность муки, если в 50,0 кг ее содержится 43,0 кг сухих веществ.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №10
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Механический способ разрыхления.
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей по второму рациональному варианту.
3. Определить массу сухих веществ в 82,0 кг опары с влажностью 48,0%.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №11
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Биологический способ разрыхления (прессованные дрожжи).
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей с разбавлением водой.
3. Определить массу сухих веществ в 50,0 кг жидких дрожжей с влажностью 78,0%.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №12
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Виды биологических разрыхлителей применяемых в хлебопекарном производстве.
2. Разводочный цикл приготовления жидких дрожжей.
3. Определить массу сухих веществ в 110 кг шт яиц 1 категории. Масса одного яйца – 45 грамм, влажность яиц 73,0%.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №13
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Химический способ разрыхления.
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей без разбавления водой.
3. Рассчитать количество сахара влажностью 0,14%, пошедшего на приготовление теста, если масса сухих веществ в нем составляет 2,5 кг.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №14
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Механический способ разрыхления.
2. Разводочный цикли приготовления маточных дрожжей.

Определить массу сухих веществ в 50,0 кг сырья, состоящего из 48,0 кг муки влажностью 15,0%, 0,5 кг соли влажностью 3,5%, 1,5 кг маргарина влажностью 16,0%.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №15
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Биологический способ разрыхления (прессованные дрожжи).
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей без разбавления водой.
3. Определить количество жидких дрожжей влажностью 80,0%, если масса влаги в них составляет 6,0 кг.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №16
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Виды биологических разрыхлителей применяемых в хлебопекарном производстве.
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей по второму рациональному варианту.
3. Определить массу сухих веществ в 55 кг муки, если масса влаги составляет 7,5 кг.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №17
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Химический способ разрыхления.
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей без разбавления водой.
3. Определить влажность активированных дрожжей в 18 кг которых масса сухих веществ составляет 3,6 кг.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №18
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Механический способ разрыхления.
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей по первому рациональному варианту.
3. Определить массу влаги в 25,0 кг солевого раствора с концентрацией 24,0%.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №19
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Биологический способ разрыхления (прессованные дрожжи).
2. Разводочный цикл приготовления жидких дрожжей.
3. Определить общую массу сухих веществ в 90 кг продукта, состоящего из 85,0 кг муки влажностью 13,5%, 1,0 кг соли влажностью 3,5 % и 4 кг сахара влажностью 0,14%.

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №20
по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Виды биологических разрыхлителей применяемых в хлебопекарном производстве.
2. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей с разбавлением водой.
3. Определить количество муки, пошедшего на замес теста, если масса сухих веществ в ней 25 кг влажностью 13,0%.

Шкала и критерии оценивания
ответов по билетам на входной контроль

- «Отлично» - выставляется за глубоко, грамотно и логически программный материал предыдущей дисциплины, освоенный не только на лекциях и в основных учебниках, но и опубликованный в специальных журналах;
- «Хорошо» - выставляется за достаточно полно и последовательно изложенный программный материал, но допущены незначительные неточности при написании ответа на вопросы билета для входного контроля;
- «Удовлетворительно» - выставляется за изложенный только основной материал по вопросу, но нет пояснений к деталям, допущены неточности, не последовательное изложение материала.
- «Неудовлетворительно» - выставляется неверный (неправильный) ответ на вопрос билета или отсутствие ответов на все вопросы билета.

Часть 3.2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАР

1. ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ

Место графических работ в структуре дисциплины

При изучении дисциплины обучающийся в течение семестра выполняет две графические работы на темы «Генеральный план застройки территории предприятия» и «Планировочное решение здания». Графические работы выполняются на миллиметровой бумаге формате А1 и с применением графических редакторов.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если:

- графическая работа выполнена в соответствии с заданием и полным объеме, в установленные сроки;
- графическая работа оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам»;
- продемонстрированы теоретические знания по дисциплине;
- продемонстрированы навыки и знания организации технологических процессов;
- грамотно использована нормативно-техническая документация, справочная литература.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:

- графическая работа выполнена в соответствии с заданием и полным объеме, в установленные сроки;
- графическая работа оформлена с незначительными отклонениями от требований ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам»;
- продемонстрировано знание теоретических знаний по дисциплине;
- грамотно использована нормативно-техническая документация, справочная литература;
- недостаточно убедительно обоснованы принятые решения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:

- графическая работа выполнена в соответствии с заданием и полным объеме;
- графическая работа оформлена с незначительными отклонениями от требований ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам»;
- теоретические знания по дисциплине недостаточно усвоены;
- недостаточно убедительно обоснованы принятые решения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:

- графическая работа выполнена не в соответствии с заданием и полным объеме, не в установленные сроки;
- графическая работа выполнены со значительными нарушениями требования ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам»;
- не освоены теоретические знания;
- нет навыков пользования нормативно-технической и справочной литературой.

Часть 3.3 Средства для текущего контроля

Задания для самостоятельного изучения тем и отдельных вопросов

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения некоторых вопросов дисциплины

1. **Тема: Основы проектирования предприятий отрасли** (Понятие технического перевооружения, расширения и реконструкции предприятий)
2. **Тема: Генеральный план застройки территории** (Основные сведения об основных конструктивных и архитектурных элементах здания)
3. **Тема: Основы строительного проектирования пищевых предприятий** (Правила оформления графической части проектной документации)
4. **Тема: Проектирование отделений предприятий отрасли** (Особенности проектирования цехов кондитерских и макаронных предприятий)
5. **Тема: Особенности проектирования предприятий отрасли** (Основные особенности проектирования кондитерских и макаронных предприятий)
6. **Тема: Инженерное обеспечение предприятий отрасли** (кондитерских и макаронных предприятий)

Шкала и критерии оценивания

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, а также ответил на вопросы письменной проверочной работы;
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, а также не ответил на вопросы письменной проверочной работы

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ

самостоятельного изучения темы

1. Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2. На этой основе составить развёрнутый план изложения темы.
3. Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем.
4. Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы.
5. Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время.

Часть 3.4. Средства для рубежного контроля

Средства для рубежного контроля

В течение семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде тестирования. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

Шкала и критерии оценивания

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено 81% и более правильных ответов;
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов;
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов;
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов

Примерные вопросы для подготовки к рубежному контролю по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

Тема «Основы проектирования предприятий отрасли»

Порядок и правила проектирования, основная проектная документация, структура и нормы технологического проектирования. Понятие технологического перевооружения, расширения и реконструкции предприятий. Схемы технологического потока, разработка системы гибкого управления технологическими процессами хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств с использованием ЭВМ.

Вопросы для самоконтроля по теме:

1. Перечислите основные направления, которые следует соблюдать при разработке проектов предприятий?
2. Виды проектов.
3. Чем отличается проект технического перевооружения от проекта реконструкции?
4. Какие нормативные документы используют при разработке проектов?
5. Назовите основные этапы проектирования.
6. Что включает в себя предпроектный этап?
7. С какой целью выполняется технико-экономическое обеспечение или технико-экономический расчет?
8. Назовите стадии проектирования.
9. Что такое типовый проект?
10. Перечислите требования к размещению новых хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий.

Тема «Генеральный план»

Генеральный план застройки. Понятие компоновки. Планировочные решения зданий. Проектирование административно-бытового корпуса. Состав и классификация предприятий отрасли.

Вопросы для самоконтроля по теме:

1. Что такое генеральный план застройки территории?
2. Каким образом осуществляется планировка участка при разработке генерального плана?
3. Требования норм проектирования к экспедиционной зоне.
4. Требования норм проектирования к сырьевой зоне.
5. Что может быть расположено в хозяйственной зоне?
6. Как определяются коэффициенты плотности застройки и использования территории?
7. Каким должен быть коэффициент плотности застройки?
8. Состав предприятий отрасли.
9. Какие отделения и помещения относятся к подсобно-производственным?
10. Что такое компоновка?
11. Требования к компоновке.
12. Что такое поэтажный план?
13. Объемно-планировочные решения предприятий отрасли, закладываемые в проектах. Преимущества и недостатки отдельных решений.
14. Требования к размещению складских помещений.
15. Требования к размещению основных производственных отделений и цехов.
16. Требования к размещению основных подсобно-производственных отделений и помещений.
17. Требования к размещению основных вспомогательных помещений.

18. Каков порядок работы при разработке поэтажных планов?
19. Как может располагаться АБК по отношению к производственному корпусу?

Тема «Проектирование отделений предприятий отрасли»

Основные требования при проектировании складов хранения сырья. Способы хранения сырья, используемое оборудование. Оптимизация процессов приема, хранения сырья с учетом производительности предприятия.

Вопросы для самоконтроля по теме:

1. Способы хранения сырья на предприятиях.
2. Преимущества бестарного хранения сырья.
3. Какие типы складов БХМ Вы знаете?
4. Требования норм проектирования к складам БХМ?
5. В каких случаях проектируют тарные склады муки?
6. В каких случаях и каким образом проектируют бестарное хранение дополнительного сырья?
7. Виды внутрипроизводственного транспортирования сыпучего сырья.
8. Какое оборудование следует предусмотреть в проектах при пневмотранспортировании сырья?
9. Что представляет собой механическое транспортирование?
10. Спиральный конвейер для транспортирования сырья.
11. Смешанное транспортирование.
12. Способы транспортирования жидких компонентов.
13. Требования норм проектирования к помещениям для подготовки муки.
14. Назначение производственных бункеров и их размещение.
15. Назначение сборников жидких компонентов и их размещение.

Тема «Общие вопросы проектирования предприятий»

Схемы технологического потока производства хлебных, макаронных и кондитерских изделий. Особенности проектирования и компоновки хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий. Проектирование пекарен и предприятий малой мощности.

Вопросы для самоконтроля по теме:

1. Классификация кондитерских предприятий.
2. В каких единицах измеряется производственная мощность кондитерских предприятий.
3. Способы производства кондитерских изделий, закладываемых в проектах.
4. Классификация хлебопекарных предприятий.
5. В каких единицах измеряется производственная мощность хлебопекарных предприятий.
6. Какие хлебопекарные предприятия относятся к пекарням?
7. Что понимается под производительностью хлебопекарного предприятия?
8. Специализированные линии, предусматриваемые в проектах хлебозаводов.
9. Классификация макаронных предприятий.
10. В каких единицах измеряется производственная мощность макаронных предприятий.
11. Основные группы производства макаронных изделий.

Тема «Инженерное обеспечение предприятий отрасли»

Тепло- и холодоснабжение, электроснабжение, водоснабжение проектируемых предприятий. Автоматизация процесса разработки технической документации. Организация теххимического контроля с использованием современных информационно-измерительных комплексов.

Вопросы для самоконтроля по теме:

1. Что представляет собой комплекс средств автоматизации?
2. Основные этапы разработки и внедрения САПР.
3. Компоненты и подсистемы САПР.
4. Примеры автоматизации управления и контроля производства.
5. Что понимается под теплоснабжением предприятий?
6. На какие технологические нужды расходуется водяной пар на предприятиях?
7. Назовите возможные варианты теплоснабжения предприятий.
8. Требования к проектированию котельной.
9. Перечислите основных потребителей электроэнергии на проектируемых предприятиях.
10. Требования к проектированию трансформаторной подстанции.
11. Перечислите потребителей холода на проектируемых предприятиях.
12. Требования к проектированию холодильных камер и машинных отделений.
13. Как может осуществляться водоснабжение на проектируемых предприятиях?
14. Требования к размещению водобаков на хлебозаводах?
15. Схема канализования на проектируемых предприятиях.

Часть 3.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Плановая процедура проведения дифференцированного зачета

Дисциплина «Проектирование предприятий отрасли» изучается в течении одного семестра. По итогам изучения дисциплины предусмотрена промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета (зачета с оценкой) в виде тестирования. Тестирование проводится в электронной форме в информационно-образовательной среде «ОмГАУ- Moodle». При тестировании система выдает одинаковое количество вопросов.

Сдача дифференцированного зачета осуществляется на последнем аудиторном занятии.

Основные условия допуска обучающегося к зачету: обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено 81% и более правильных ответов;
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов;
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов;
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

Перечень примерных вопросов к дифференцированному зачету

Тема «ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПЛАН И ОСНОВЫ КОМПОНОВКИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ»

1. Генеральный план – это план ...
 - участка с размещением зданий
 - цеха с размещением основного технологического оборудования с соблюдением поточности сырья и полуфабрикатов
 - участка распределения территории промышленного предприятия
 - участка с размещением зданий, сооружений, подъездных путей, коммуникаций, площадок и прочего
2. Генеральный план предназначен для ...
 - распределения основного технологического оборудования производственного цеха
 - распределения зданий и сооружений
 - распределения территории промышленного предприятия, его зданий, сооружений в соответствии с направлением технологического потока сырья и готовой продукции
 - обозначения основных производственных цехов и вспомогательных помещений
3. Генеральный план проектируемого предприятия выполняют в масштабе ...
 - 1:500
 - 1:100
 - 1:250
 - 1:50
4. Планировка участка генерального плана осуществляется по ...
 - поточности
 - зонам
 - розы ветров
 - производительности
5. При планировке генерального плана участка включают зоны ...
 - сырьевую, экспедиционную и хозяйственную
 - предзаводскую и производственную
 - предзаводскую, производственную и сырьевую
 - предзаводскую, производственную, сырьевую, экспедиционную и хозяйственную

6. Предзаводская зона ...
не должна выходить за «красную» - ограничительную линию
включает место для подъезда к АБК
включает место для подъезда и подхода к АБК или производственному зданию, где может располагаться стоянка автотранспорта, магазин по продаже продукции предприятия и не должна выходить за «красную» линию
включает место для подхода к производственному зданию, автостоянку и магазин для реализации собственной продукции
7. Производственная зона необходима для ...
размещения производственных и административно-бытовых зданий
расположения автомагистралей на производственной территории предприятия
расстановки основного производственного технологического оборудования
размещения производственных зданий, АБК, основного технологического оборудования с соблюдением поточности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
8. Между зданиями и сооружениями предусматривают...
осадочные швы
санитарные разрывы
капитальные разрывы
санитарные и противопожарные расстояния – разрывы
9. На расстоянии 10-12 м от «красной» линии располагают ...
санитарные и противопожарные расстояния между зданиями и сооружениями
здания и сооружения
технологическое производственное оборудование
автостоянку для личного транспорта
10. Сырьевая зона располагается ...
у главного въезда на производственную территорию предприятия
перед выездом на главную автомагистраль
у мест разгрузки сырья
на одной платформе загрузки готовой продукции
11. Для разгрузки сырья предусматривается площадка шириной ...
не более 12 м
не менее 12 м
менее 12 м
более 12 м
12. При доставке муки бестарным способом автомуковозами предусматривается ...
площадка для разворота размером 25×25 м и круговой проезд по территории участка шириной 7 м
сквозной проезд через всю территорию производственного участка
площадка для разворота размером 25×25 м
свободная площадка шириной не менее 12 м
13. Ширина асфальтированной площадки в экспедиционной зоне должна быть
не менее 20 м
не менее 10 м
не более 25 м
не менее 18 м
14. Хозяйственная зона должна располагаться от производственной на расстоянии не менее
20 м
10 м
25 м
18 м

15. Хозяйственная зона должна располагаться от производственной на расстоянии не менее ... м
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЧИСЛОМ

16. Территория предприятия по всему периметру должна быть ограждена забором и озеленена шириной

- 3 м
- 5 м
- 7 м
- 9 м

17. Территория предприятия по всему периметру должна быть ограждена забором и озеленена шириной ... м

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЧИСЛОМ

18. Расстояние от основных производственных помещений и отдельно стоящего склада БХМ открытого типа должно быть не менее

- 12 м
- 25 м
- 7 м
- 10 м

19. Расстояние от основных производственных помещений и отдельно стоящего склада БХМ открытого типа должно быть не менее ... м

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЧИСЛОМ

20. Расстояние от основных производственных помещений до площадки контейнеров для мусора должна быть не менее

- 15 м
- 25 м
- 30 м
- 35 м

21. Расстояние от основных производственных помещений до площадки контейнеров для мусора должна быть не менее ... м

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЧИСЛОМ

22. Ширина тротуаров для пешеходов предусматривается

- не более 1,5 м
- не менее 1,5 м
- не менее 2,5 м
- не более 2,5 м

23. Ширина тротуаров для пешеходов предусматривается не менее ... м

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЧИСЛОМ

24. По приведенной расчетной формуле $K_z = \frac{\sum F_z \cdot 100}{F_m}$ определяется коэффициент

- пересчета
- производственной мощности предприятия
- плотности застройки
- озеленения территории

25. По приведенной расчетной формуле $K_n = \frac{(\sum F_z + F_d) \cdot 100}{F_m}$ определяется коэффициент

- пересчета
- производственной мощности предприятия
- использования территории
- озеленения территории

Тема «ОСНОВЫ КОМПОНОВКИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ»

1. Размещение и взаимное увязывание всех производственных, складских, подсобно-производственных и вспомогательных отделений и помещений предприятия – это ...
 - генеральный план предприятия
 - компоновка предприятия
 - план производственного цеха
 - план производственной территории предприятия
2. Компоновка осуществляется ...
 - после расчета площадки складских помещений
 - после завершения технологических расчетов
 - после определения основного технологического оборудования
 - перед определением производительности основного цеха
3. Поточность технологического процесса; удобная связь между отделениями, цехами, помещениями; максимальное использование принципа самотека сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Эти требования предъявляются к ...
 - проектированию территории предприятия
 - расположению зон озеленения
 - предзаводской и сырьевой зонам
 - к компоновке предприятия
4. К строительным конструкциям здания относятся
 - стены, перегородки, колонны, обслуживающие площадки, лестницы, оконные, дверные проемы,а также технологическое оборудование
 - проекция технологического оборудования на горизонтальную плоскость
 - все основные производственные зоны проектируемого предприятия
 - стены, перегородки, колонны, обслуживающие площадки, лестницы, оконные, дверные проемы
5. Проектирование и строительство зданий и сооружений производится на основе ...
 - генерального плана предприятия
 - продольных осей
 - продольных и поперечных разбивочных осей
 - сетки осей
6. Разбивочные оси расположенные во взаимно перпендикулярных направлениях образуют ...
 - координационную сетку осей
 - продольные оси
 - поперечные оси
 - сетку осей
7. Расстояние между осями в направлении, соответствующем длине основной несущей конструкции перекрытия или покрытия называется ...
 - сеткой осей
 - пролетом
 - шагом
 - единицей мощности предприятия
8. Арабскими цифрами обозначают
 - пролет здания
 - шаг колонн
 - сетку колонн
 - разбивочные оси
9. Фахверковые колонны предусматривают для ...
 - одноэтажных зданий
 - одноэтажных зданий с пролетом 18 и 24 м
 - многоэтажных зданий
 - многоэтажных зданий с шагом 18 м и более

10. В местах примыкания одно- и многоэтажных зданий необходимо предусматривать
санитарные швы
температурные швы
осадочные швы
противопожарные швы
11. За высоту этажа в многоэтажных зданиях принимается...
расстояние от уровня пола данного этажа до уровня пола вышележащего
расстояние от уровня пола до верха плит покрытия
расстояние от пола до низа несущей конструкции покрытия
высота здания
12. Минимальная высота этажа производственного здания 3,6 м. Дальнейшее увеличение высоты должно быть кратным
0,6 м
1,2 м
1,8 м
2,4 м
13. Минимальная высота этажа производственного здания 3,6 м. Дальнейшее увеличение высоты должно быть кратным ... м
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЧИСЛОМ
14. Одним из основных конструктивных элементов зданий является фундамент. Фундамент – это ...
несущий элемент, воспринимающий все нагрузки здания, передающий их на грунт
подземная часть здания, воспринимающая все нагрузки и передающая их грунту, который называется основанием
ненесущая конструкция здания, воспринимающая только нагрузки от вертикальных конструктивных элементов
совмещенные покрытия зданий
15. Каркас или остов здания состоит из следующих конструктивных элементов
фундамента и стен
стен, колонн и перекрытий
фундамента, стен и колонн
фундамента, стен, колонн и перекрытий
16. В зависимости от вида несущего остова различают следующие конструктивные схемы
комбинированные и некомбинированные
каркасные и бескаркасные
бескаркасные и некомбинированные
бескаркасные, каркасные и комбинированные
17. Бескаркасная схема здания, при которой ...
все нагрузки воспринимают наружные и внутренние капитальные кирпичные стены
остов здания образует система колонн, балок и плит
все нагрузки воспринимают наружные стены и внутренний каркас
выполняет ограждающую и несущую функции
18. Каркасная схема здания, при которой ...
все нагрузки воспринимают наружные и внутренние капитальные кирпичные стены
остов здания образует система колонн, балок и плит
все нагрузки воспринимают наружные стены и внутренний каркас
выполняет ограждающую и несущую функции
19. Комбинированная схема здания, при которой...
все нагрузки воспринимают наружные и внутренние капитальные кирпичные стены
остов здания образует система колонн, балок и плит
все нагрузки воспринимают наружные кирпичные стены и внутренний каркас
выполняет ограждающую и несущую функции

20. Установите соответствие

комбинированная схема здания, при которой...	все нагрузки воспринимают наружные кирпичные стены и внутренний каркас
каркасная схема здания, при которой ...	остов здания образует система колонн, балок и плит
бескаркасная схема здания, при которой ...	все нагрузки воспринимают наружные и внутренние капитальные кирпичные стены

Тема «ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ»

1. Кондитерские предприятия классифицируют по ...
 производственной мощности;
 производственному профилю
 планируемому ассортименту
 производственной мощности и производственному профилю
2. Кондитерские предприятия малой мощности имеют производительность ... тыс. тонн в год
 от 0,5 тыс. до 1,5
 до 12
 12...30
 более 30
3. Кондитерские предприятия производительностью 12...30 тыс. тонн в год, по производственной мощности, относятся к предприятиям ...
 малой и средней мощности
 малой мощности
 малой мощности
 большой мощности
4. По производственному профилю кондитерские фабрики делятся на ...
 специализированные и универсальные
 универсальные и комбинированные
 специализированные и комбинаты
 специализированные, универсальные и кондитерские комбинаты
5. К специализированным кондитерским фабрикам относятся предприятия, вырабатывающие ...
 один из основных видов кондитерских изделий в широком ассортименте
 несколько групп кондитерских изделий в ассортименте
 помимо выработки кондитерских изделий осуществляется первичная переработка сырья на кондитерские полуфабрикаты
 осуществляется первичная переработка сырья на кондитерские полуфабрикаты
6. К универсальным предприятиям относятся фабрики, вырабатывающие ...
 один из основных видов кондитерских изделий в широком ассортименте
 несколько групп кондитерских изделий в ассортименте
 помимо выработки кондитерских изделий осуществляется первичная переработка сырья на кондитерские полуфабрикаты
 осуществляется первичная переработка сырья на кондитерские полуфабрикаты
7. К кондитерским комбинатам относятся предприятия, на которых осуществляется выработка ...
 один из основных видов кондитерских изделий в широком ассортименте
 несколько групп кондитерских изделий в ассортименте
 помимо выработки кондитерских изделий осуществляется первичная переработка сырья на кондитерские полуфабрикаты
 осуществляется первичная переработка сырья на кондитерские полуфабрикаты
8. К пекарням относятся предприятия мощностью ...
 менее 20 тонн в сутки
 не менее 20 тонн в сутки
 более 20 тонн в сутки
 не менее 20 тонн в год

9. К хлебозаводам относятся предприятия мощностью ...
менее 20 тонн в сутки
не менее 20 тонн в сутки
более 20 тонн в сутки
не менее 20 тонн в год
10. Предприятия с производственной мощностью до 1,5 т/сут относят к...
пекарням
мини-пекарням
пекарням малой мощности
пекарням большой мощности
11. Предприятия с производственной мощностью от 1,5 до 5,0 т/сут относят к...
пекарням средней мощности
мини-пекарням
пекарням малой мощности
пекарням большой мощности
12. Предприятия с производственной мощностью от 5,0 до 20,0 т/сут относят к...
пекарням средней мощности
мини-пекарням
пекарням малой мощности
пекарням большой мощности
13. К хлебозаводам средней мощности относятся предприятия с производительностью ...
от 5 до 20 т/сут
от 20 до 30 т/сут
от 30 до 90 т/сут
более 90 т/сут
14. Условной единицей мощности хлебопекарных предприятий является ...
1 кг формового хлеба массой 0,5 кг
1 т формового хлеба массой 1 кг из ржаной обойной муки
1 т подового хлеба массой 0,7 кг из смеси пшеничной и ржаной муки
1 т подовых и формовых изделий различной массы
15. Под производительностью хлебопекарного предприятия подразумевают ...
сменную выработку хлебопекарной печи
максимальную сменную выработку ведущей единицы технологического оборудования
суточную выработку всего ассортимента продукции предприятия в тоннах
часовую выработку всего ассортимента предприятия
16. По степени механизации различают предприятия ...
кустарные, механизированные, комплексно-механизированные и автоматизированные
механизированные и комплексно-механизированные
механизированные и автоматизированные
кустарные, механизированные и комплексно-механизированные
17. На кустарных предприятиях замес и разделка теста осуществляется ...
на автоматизированных линиях
кустарным способом
полумеханизированным способом
механизированным способом
18. К механизированным относятся предприятия где ...
механизированы основные производственные процессы, но применяются вагонетки для расстойки, подкатные дежи, вагонетки для хлеба
все основные производственные процессы полностью механизированы
применяется автоматизация управления технологическими машинами и механизмами
полностью механизированы все технологические процессы

19. К комплексно-механизированным относятся предприятия где ...
 механизированы основные производственные процессы, но применяются вагонетки для расстойки, подкатные дежи, вагонетки для хлеба
 все основные производственные процессы полностью механизированы есть склады БХМ, тестоприготовительные агрегаты, комплексно-механизированные линии
 применяется автоматизация управления технологическими машинами и механизмами
 полностью механизированы все технологические процессы

20. К автоматизированным относятся предприятия где ...
 механизированы основные производственные процессы, но применяются вагонетки для расстойки, подкатные дежи, вагонетки для хлеба
 все основные производственные процессы полностью механизированы есть склады БХМ, тестоприготовительные агрегаты, комплексно-механизированные линии
 производственные процессы механизированы и применяется автоматизация управления технологическими машинами и механизмами, осуществляются автоматизированные контроль и управление технологическим процессом
 полностью механизированы все технологические процессы

21. Установите соответствие

к комплексно-механизированным относятся предприятия где ...	механизированы основные производственные процессы, но применяются вагонетки для расстойки, подкатные дежи, вагонетки для хлеба
к комплексно-механизированным относятся предприятия где ...	все основные производственные процессы полностью механизированы есть склады БХМ, тестоприготовительные агрегаты, комплексно-механизированные линии
к автоматизированным относятся предприятия где ...	производственные процессы механизированы и применяется автоматизация управления технологическими машинами и механизмами, осуществляются автоматизированные контроль и управление технологическим процессом

22. Под суточной выработкой всего ассортимента продукции хлебопекарного предприятия в тоннах принимают ...
 условную единицу мощности предприятия
 годовую выработку предприятия
 производительность предприятия
 выработку изделий за смену

23. Под суточной выработкой всего ассортимента продукции хлебопекарного предприятия в тоннах принимают ...
 ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СЛОВСОЧЕТАНИЯ В ИМИНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ производительность предприятия

24. По производственному профилю различают хлебопекарные предприятия ...
 специализированные и комбинированные
 комбинированные и ассортиментные
 специализированнее и ассортиментные
 специализированные, ассортиментные и комбинированные

25. На специализированных хлебопекарных предприятиях осуществляется выработка ...
 массовых сортов хлеба
 определенная группа хлебобулочных изделий
 широкий ассортимент хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий
 массовых сортов хлеба, макаронных изделий, мучных кондитерских изделий, сухие завтраки

26. К ассортиментным хлебопекарным предприятиям относятся предприятия по выработке ...
 массовых сортов хлеба
 определенной группы хлебобулочных изделий
 широкий ассортимент хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий
 массовых сортов хлеба, макаронных изделий, мучных кондитерских изделий, сухие завтраки

27. Комбинированные предприятия – это предприятия ...
где осуществляется выработка определенной группы хлебобулочных изделий
в состав, которых входит несколько цехов или заводов, вырабатывающих широкий ассортимент хлеба, хлебобулочных, макаронных, мучных кондитерских изделий, сухие завтраки
по выработке массовых сортов хлеба
по приготовлению полуфабрикатов, подлежащих дефростации
28. Макароны предприятия с производственной мощностью более 20 тыс. тонн в год относятся к ...
мини-цехам по выработке макаронных изделий
предприятиям малой мощности
предприятиям средней мощности
предприятиям большой мощности
29. Макароны большой производственной мощностью вырабатывают более ... тыс. тонн в год
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЧИСЛОМ
30. По степени механизации макаронные предприятия можно условно разделить на
автоматизированные и предприятия с низким уровнем механизации
автоматизированные и комплексно-механизированные
комплексно-механизированные
автоматизированные, комплексно-механизированные и предприятия с низким уровнем механизации

Выставление оценки осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.О.22 Проектирование предприятий
отрасли
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.02, канд. биол. наук, доцент	 О.Н. Лазарева
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Инженер-технолог ОАО «Сибирский хлеб», г. Омск	 Н.В. Дрокина



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств дисциплины
Б1.О.22 «Проектирование предприятий отрасли»
в составе образовательной программы по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ООП	Обоснование изменений