



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор института

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)

**«ПРОЕКТИРОВАНИЕ И РЕКОНСТРУКЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки

19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
ПК-2: Способен разрабатывать технологии, используя современные достижения науки, проектировать, реконструировать или модернизировать производство продуктов питания из растительного сырья.	Проектирование и реконструкция предприятий по переработке растительного сырья	<i>Знать:</i> - принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья; - методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья; <i>Уметь:</i> - использовать системы проектирования для разработки и реконструкции пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья; <i>Владеть:</i> - навыками разработки проектных предложений нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПК-2: Способен разрабатывать технологии, используя современные достижения науки, проектировать, реконструировать или модернизировать производство продуктов питания из растительного сырья.

Тестовые задания открытого типа:

1. Проектная документация представляет собой систему расчетов, ____ и показателей, создающих модель будущего предприятия.

Ответ: чертеж/чертежей (любой ответ верный)

2. Для охлаждения карамели на охлаждающих конвейерах закрытого и открытого типа температура технологического воздуха должна быть не ниже ____ °С.

Ответ: 12

3. Единицей мощности кондитерского предприятия является ____ тыс. тонн кондитерских изделий в год.

Ответ: 1

4. ____ готовой продукции складывается из затрат на сырьё, энергетических затрат, оплаты труда рабочих и управленцев, расходов на отопление, вентиляцию ремонт и обслуживание оборудования, на мероприятия по охране труда и технике безопасности, общезаводские и амортизационные расходы.

Ответ: Себестоимость

5. На ____ плане изображают план определённого района населённого пункта или окружающей территории, на котором указывают расположение будущего объекта строительства и существующие объекты, а также транспортные и инженерные коммуникации.

Ответ: ситуационном/ситуационный (любой ответ верный)

6. Стоимость проектируемого объекта формируется на основании ____ документации.

Ответ: сметной/сметная (любой ответ верный)

7. ____ в проектировании – это комплексная программа с использованием технической базы, программного и информационного обеспечения.

Ответ: САПР

8. Численность производственных работников рассчитывают по ____ времени и ____ выработки.

Ответ: нормам

9. Основным параметром холодильного оборудования является ____.

Ответ: вместимость/объем/V (любой ответ верный)

10. Оборудование с одинаковой шириной и высотой называется ____.

Ответ: модульное/модульным (любой ответ верный)

11. Местоположение точек ввода коммуникаций (электроэнергии, горячей и холодной воды, газа и т.д.). определяет ____ ____ оборудования.

Ответ: монтажная привязка

12. ____ производства - это размещение технологического оборудования и сооружений, обеспечивающее нормальное течение технологического процесса, безопасность эксплуатации оборудования, нормальные условия для монтажа и ремонта аппаратуры при оптимальном объеме строительства.

Ответ: компоновка

13. Последовательный перечень всех основных операций и процессов с указанием применяемого режима и условий называется ____ схемой производства.

Ответ: технологической

14. Ширина проходов между оборудованием на хлебопекарных предприятиях должна быть не менее ____ м.

Ответ: 0,8

15. Площадь цехов и производственных помещений выражают в ____.

Ответ: м²/квадратных метрах (любой ответ верный)

16. Склады ____ хранения муки подразделяются на следующие типы: закрытого - в производственном здании хлебозавода или со строительством здания для склада; открытого - без строительства здания и частично открытого - со строительством подбункерного и надбункерного помещений.

Ответ: бестарного

17. В состав хлебопекарного предприятия входят ____ помещения для хранения основного и дополнительного сырья, готовой продукции (бараночных, сухарных изделий, соломки, хлебных палочек), упаковочных материалов.

Ответ: складские

18. Векторная диаграмма, характеризующая в метеорологии и климатологии режим ветра в данном месте по многолетним наблюдениям – это ____.

Ответ: роза ветров

19. Подбор основного технологического оборудования производится в соответствии с ____ производства и заданным ассортиментом на основании действующих технических норм производительности оборудования.

Ответ: объем/объемом (любой ответ верный)

20. Типовой проект используется при ____ виде проектирования.

Ответ: одностадийном

21. Расстояние между конвейерной линией и стеной с учетом расстановки рабочих должно составлять не менее ____ м.

Ответ: 2

22. Одна учетная банка соответствует ____ см³.

Ответ: 353,4

23. ____ структура отражает взаимосвязь между функционально обособленными площадями, между которыми существует определенная схема перемещения материальных производственных потоков.

Ответ: производственная

Тестовые задания закрытого типа:

24. При проведении внутренних работ в помещении понадобятся такие проекты, как (несколько ответов)

- а) технологический проект
- б) проект переустройства помещений**
- в) проект реконструкции фасада
- г) проект вентиляции/кондиционирования**
- д) проект электроснабжения**
- е) проект благоустройства территории.

25. Канализационные системы на предприятии подразделяются на (несколько ответов)

- а) сточные воды;
- б) хозяйственно-бытовые;**
- в) промышленную;**
- г) ливневые;**
- д) административно-бытовые.

26. Такими огнетушителями можно тушить электроустановки (несколько ответов)

- а) водными;**
- б) воздушно-пенные
- в) пенными;**
- г) воздушно-эмульсионные
- д) порошковыми;**
- е) хладоновыми;**
- ж) водные
- з) углекислотными.**

27. Комплекс устройств, способствующих удалению из помещений вредных выделений и снабжению помещений чистым воздухом с целью поддержания в них состояния воздуха, отвечающего требованиям санитарных норм, называется (несколько ответов)

- а) система отопления;
- б) система вентиляции;**
- в) система естественной вентиляции**
- г) система кондиционирования воздуха.

28. В состав складских помещений входят охлаждаемые камеры (несколько ответов)

- а) сухих продуктов;
- б) вино-водочных изделий;
- в) молочно-жировых продуктов;**
- г) мяса, рыбы, птицы, субпродуктов;**
- д) фруктов, ягод, овощей, картофеля;**
- е) напитков.

29. Эти помещения входят в состав экспедиции (несколько ответов)

- а) помещение экспедитора;**
- б) охлаждаемые камеры;**
- в) кладовые;**
- г) производственные;
- д) для потребителей.

30. Производственной программой предприятия является (несколько ответов)

- а) виды оборудования;
- б) количество используемого оборудования;
- в) объем выпускаемых полуфабрикатов;**
- г) объем готовой продукции;**
- д) площадь цехов;
- е) площадь помещений.

3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Проектирование и реконструкция предприятий по переработке растительного сырья» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Преподаватель-разработчик – Титова И.М., к.т.н., доцент.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

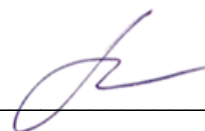
Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 05 от 30 мая 2025 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская