

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 18:37:01

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb237261f609b64d4b33d8886ab6255891f2886913a15351f6e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени В.Я.ГОРИНА»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана технологического факультета

к.с.-х.н, доцент Н. Б. Ордина

« 28 »

мая

2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

«Проектирование предприятий отрасли»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками

Квалификация - бакалавр

Год начала подготовки – 2026

Майский, 2026

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК 2.2	Демонстрирует готовность к модернизации и производства на основе прогрессивных технологических решений	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы проектирования новых и реконструкцию действующих предприятий	Модуль 1. «Основы проектирования предприятий мясной и молочной отрасли. Проектирование технологической части»	Защита лабораторно-практических работ, тестовый контроль, Устный опрос	Зачет
				Модуль 2. «Этапы проектирования зданий и сооружений»	Защита лабораторно-практических работ, тестовый контроль	Зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку технологической поточности, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием	Модуль 1. «Основы проектирования предприятий мясной и молочной отрасли. Проектирование технологической части»	Защита лабораторно-практических работ, тестовый контроль	Зачет
				Модуль 2. «Этапы проектирования зданий и	Защита лабора	Зачет

			специализированных программ проектирования	сооружений»	торно-практических работ, тестовый контроль	
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами проектирования технологических процессов, перерабатывающих производств с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ	Модуль 1. «Основы проектирования предприятий мясной и молочной отрасли. Проектирование технологической части»	Защита лабораторно-практических работ, тестовый контроль	Зачет
				Модуль 2. «Этапы проектирования зданий и сооружений»	Защита лабораторно-практических работ, тестовый контроль	Зачет
ПК 5.1	Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств	Модуль 1. «Основы проектирования предприятий мясной и молочной отрасли. Проектирование технологической части»	Защита лабораторно-практических работ, тестовый контроль, устный опрос	Зачет
				Модуль 2. «Этапы проектирования зданий и сооружений»	Защита лабораторно-практических работ,	Зачет

					тестовый контроль	
		Второй этап (продвину- тый уровень)	Уметь: производить технологические расчеты при проектировании новых и модернизации существующих производств	Модуль 1. «Основы проектирования предприятий мясной и молочной отрасли. Проектирование технологической части»	Защита лабора- торно- практичес- ких работ, тестовый контроль	Зачет
				Модуль 2. «Этапы проектирования зданий и сооружений»	Защита лабора- торно- практичес- ких работ, тестовый контроль	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами расчета по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения	Модуль 1. «Основы проектирования предприятий мясной и молочной отрасли. Проектирование технологической части»	Защита лабора- торно- практичес- ких работ, тестовый контроль	Зачет
				Модуль 2. «Этапы проектирования зданий и сооружений»	Защита лабора- торно- практичес- ких работ, тестовый контроль	Зачет
ПК 5.2	Использует стандартное программно	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов	Модуль 1. «Основы проектирования предприятий мясной и	Защита лабора- торно-	Зачет

	е обеспечение при разработке технической части проектов			молочной отрасли. Проектирование технологической части»	практичес ких работ, тестовый контроль, устный опрос	
				Модуль 2. «Этапы проектирования зданий и сооружений»	Защита лабора торно- практичес ких работ, тестовый контроль	Зачет
		Второй этап (продвинуты й уровень)	Уметь: проектировать здания и сооружения, технологические потоки при использовании пакета прикладных программ	Модуль 1. «Основы проектирования предприятий мясной и молочной отрасли. Проектирование технологической части»	Защита лабора торно- практичес ких работ, тестовый контроль	Зачет
				Модуль 2. «Этапы проектирования зданий и сооружений»	Защита лабора торно- практичес ких работ, тестовый контроль	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами систем автоматизированного проектирований, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции	Модуль 1. «Основы проектирования предприятий мясной и молочной отрасли. Проектирование технологической части»	Защита лабора торно- практичес ких работ, тестовый	Зачет
					контроль	

			действующих организаций		контроль	
				Модуль 2. «Этапы проектирования зданий и сооружений»	Защита лабораторно-практических работ, тестовый контроль	Зачет

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>Неудовлетворительно</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Отлично</i>
ПК-2.2	<i>Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>	<i>Не демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>	<i>Частично демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>	<i>Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>	<i>В полной мере демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>
	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы проектирования новых и реконструкцию	Не знает основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы проектирования новых и реконструкцию	Частично знает основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы проектирования новых и реконструкцию	Знает основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы проектирования новых и реконструкцию	В полной мере знает основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы проектирования новых и реконструкцию

	действующих предприятий	действующих предприятий	действующих предприятий	действующих предприятий	действующих предприятий
	Уметь: уметь решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку технологической поточности, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием специализированных программ проектирования	Не умеет решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку технологической поточности, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием специализированных программ проектирования	Частично умеет решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку технологической поточности, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием специализированных программ проектирования	Умеет решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку технологической поточности, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием специализированных программ проектирования	В полной мере умеет решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку технологической поточности, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием специализированных программ проектирования
	Владеть: методами проектирования технологических процессов, перерабатывающих производств с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с	Не владеет методами проектирования технологических процессов, перерабатывающих производств с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с	Частично владеет методами проектирования технологических процессов, перерабатывающих производств с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических	Владеет методами проектирования технологических процессов, перерабатывающих производств с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с	В полной мере владеет методами проектирования технологических процессов, перерабатывающих производств с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических

[illegible]

	отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения	отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения	отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения	отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения	отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения
ПК 5.2	<i>Использует стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов</i>	<i>Использует стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов</i>	<i>Частично использует стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов</i>	<i>Использует стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов</i>	<i>В полной мере использует стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов</i>
	Знать: стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов	Знает стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов	Частично знает стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов	Знает стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов	В полной мере знает стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов
	Уметь: проектировать здания и сооружения, технологические потоки при использовании пакета прикладных программ	Не умеет проектировать здания и сооружения, технологические потоки при использовании пакета прикладных программ	Частично умеет проектировать здания и сооружения, технологические потоки при использовании пакета прикладных программ	Умеет проектировать здания и сооружения, технологические потоки при использовании пакета прикладных программ	В полной мере умеет проектировать здания и сооружения, технологические потоки при использовании пакета прикладных программ

	Владеть: методами систем автоматизированного проектирований, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	Не владеет методами систем автоматизированного проектирований, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	Частично владеет методами систем автоматизированного проектирований, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	Владеет методами систем автоматизированного проектирований, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	В полной мере владеет методами систем автоматизированного проектирований, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
--	---	--	--	---	---

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено

ОПК-3 <i>Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</i>	ОПК -3.1 - Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач	Не способен демонстрировать навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач	Частично способен демонстрировать навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач	Владеет способностью демонстрировать навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач	Свободно владеет способностью демонстрировать специальные навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач
	Знать: основные процессы производства и переработки продукции, правила работы и эксплуатации технологического оборудования	Допускает грубые ошибки в основных процессах производства и переработки продукции, правила работы и эксплуатации технологического оборудования	Может изложить основные процессы производства и переработки продукции, правила работы и эксплуатации технологического оборудования	Знает основные процессы производства и переработки продукции, правила работы и эксплуатации технологического оборудования	Знает и аргументирует основные процессы производства и переработки продукции, правила работы и эксплуатации технологического оборудования
	Уметь: пользоваться нормативной и технической документацией, использовать технологическое оборудование для выполнения операций	Не умеет пользоваться нормативной и технической документацией, использовать технологическое оборудование для выполнения операций	Частично умеет пользоваться нормативной и технической документацией, использовать технологическое оборудование для выполнения операций	Способен в типовой ситуации пользоваться нормативной и технической документацией, использовать технологическое оборудование для выполнения операций	Способен самостоятельно пользоваться нормативной и технической документацией, использовать технологическое оборудование для выполнения операций
	Владеть: навыками постановки задач для использования технологического оборудования	Не владеет навыками постановки задач для использования технологического оборудования	Частично владеет навыками постановки задач для использования технологического оборудования	Владеет навыками постановки задач для использования технологического оборудования	Владеет в совершенстве навыками постановки задач для использования технологического оборудования
	ОПК - 3.2.-Обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые	Не умеет обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые	Частично обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые	обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые	Обладает в совершенстве способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые),

	<i>приборные техники</i>	<i>приборные техники</i>			<i>практики</i>
	знать: новые виды технологического оборудования и новые приборные техники	Допускает грубые ошибки в технологических схемах, не знает методы организации технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях, не знает основные виды контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях, предприятиях	Может изложить основные виды контроля. Допускает не значительные ошибки в технологических схемах.	Знает основные виды контроля и технологические схемы. Знает принципы организации технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях, основные виды контроля	Аргументировано проводит сравнение основных видов контроля. Может самостоятельно организовать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях, основные виды контроля
	уметь: применять новые виды технологического оборудования и новые приборные техники, применять настройки и режимы для производства продукции	Не умеет применять новые виды технологического оборудования и новые приборные техники, применять настройки и режимы для производства продукции	Частично умеет применять новые виды технологического оборудования и новые приборные техники, применять настройки и режимы для производства продукции	Способен применять новые виды технологического оборудования и новые приборные техники, применять настройки и режимы для производства продукции	Способен самостоятельно применять новые виды технологического оборудования и новые приборные техники, применять настройки и режимы для производства продукции
	владеть: технологическими схемами производства продукции, методами взаимозаменяемости технологического оборудования в линиях производства	Не владеет навыками организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях. Не знает режимы и технологические схемы производства продукции.	Частично владеет навыками организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях. Допускает незначительные ошибки в технологических схемах и режимах производства продукции.	Владеет навыками организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях. Знает технологические схемы и режимы производства продукции.	Свободно владеет навыками организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях. Свободно владеет технологическими схемами и режимами производства продукции.
ПК-5 Способен проводить расчеты по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при	ПК - 5.3 - Способен осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения	<i>Не способен осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Частично способен осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного</i>	<i>Владеет способностью осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного</i>	<i>Свободно владеет способностью осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</i>

создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения			<i>происхождения</i>	<i>происхождения</i>	
	Знать: технологический процесс производства продукции, технологические линии производств и методы их компоновки	Допускает грубые ошибки в технологическом процессе производства продукции, в технологических линиях производства и методах их компоновки	Может изложить технологический процесс производства продукции, технологические линии производств и методы их компоновки	Знает технологический процесс производства продукции, технологические линии производств и методы их компоновки	Знает в совершенстве технологический процесс производства продукции, технологические линии производств и методы их компоновки
	Уметь: методикой расчетов отдельных параметров оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования	Не умеет использовать методики расчетов отдельных параметров оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования	Частично умеет использовать методики расчетов отдельных параметров оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования	Умеет использовать методики расчетов отдельных параметров оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования	Свободно владеет способностью использовать методики расчетов отдельных параметров оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования
	Владеть: технологическими схемами производства продукции, схемами компоновки технологических линий, навыками чтения чертежей технологического оборудования и линий.	Не владеет навыком применения технологических схем производства, схем компоновки технологических линий, навыками чтения чертежей технологического оборудования и линий.	Частично владеет навыком применения технологических схем производства, схем компоновки технологических линий, навыками чтения чертежей технологического оборудования и линий	Владеет навыком применения технологических схем производства, схем компоновки технологических линий, навыками чтения чертежей технологического оборудования и линий	Владеет в совершенстве и самостоятельно использует навык применения технологических схем производства, схем компоновки технологических линий, навыками чтения чертежей технологического оборудования и линий

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

ПК 2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции

ПК 2.2 Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы проектирования новых и реконструкцию действующих предприятий

Планируемые результаты обучения по первому этапу обучения : Знать основные процессы производства и переработки продукции, источники литературы о принципах и методах проектирования.

Оценочные средства по первому этапу обучения (пороговый уровень).

Вопросы для устного опроса и защит лабораторно-практических работ

1. Понятие о проектировании и проекте промышленного предприятия, роль и задачи проектирования.
2. Проектное дело в России: современное состояние и тенденции развития.
3. Внедрение научно-технических разработок через проекты строящихся и реконструируемых предприятий.
4. Основные направления в технологическом и строительном проектировании.
5. Новые прогрессивные формы и методы проектирования.
6. Проектные организации мясной и молочной промышленности: структура и функции.
7. Проектирование предприятий на основе технико-экономического обоснования (ТЭО).
8. Стадии проектирования. Типы и состав проектов производства молочной и мясной продукции
9. Основные свойства строительных материалов.
10. Естественные строительные материалы.
11. Искусственные строительные материалы.
12. Архитектурно строительные нормы и правила

Критерии оценки устного ответа:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно усвоившему материал, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопросы;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, твердо усвоившему материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения);

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показывает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно Правильный формулировки, излагает материал с нарушением последовательности;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части излагаемого материала. Не отвечает (или отвечает неверно) на дополнительные вопросы.

Тестовые задания

(тип заданий: закрытый)

Керамические материалы и изделия относят к

1. Стеновым строительным материалам.
2. Минералам и изделиям из минеральных сплавов.
3. Искусственным строительным материалам.

Правильный ответ: 3

Здания проектируются {

1. По типовым проектам.
2. Одноэтажные.
3. Многоэтажные.

Правильный ответ: 2,3

К основным элементам зданий и сооружений относят\:{

Дверные проемы.

Лестницы.

Оконные проемы.

Лифты.

Правильный ответ: 1,2,3.

Укажите последовательность расстановки технологического оборудования при производстве творога:

1. Охладитель
2. Котел-творогоизготовитель
3. Пастеризационно-охладительная установка
4. Автомат для фасовки
5. Сепаратор-сливкоотделитель

Правильный ответ:

1-1

2-3

3-5

4-2

5-4

Укажите последовательность расстановки технологического оборудования при производстве котлет

1. Фаршемешалка
2. Машина для нанесения панировки
3. Мясорубка
4. Котлетный автомат
5. Аппарат шоковой заморозки

Правильный ответ:

- 1-3
- 2-3
- 3-4
- 4-2
- 5-5

Укажите последовательность этапов проектирования

- 1 Выбор и расчет основного технологического оборудования.
- 2 Проектирование технологических линий новых и реконструируемых предприятий с элементами САПР.

3 Обоснование и выбор основных строительных материалов, элементов производственных зданий, методов промышленного проектирования, компоновки привязки к ним сантехнических устройств:

4. Расчет экономической эффективности технологических решений и проектов.

Правильный ответ:

- 1-2
- 2-1
- 3-4
- 4-3

Укажите правильное сопоставление терминов

Плотность	величина, выражающая степень заполнения материала порами, в %.
Пористость	масса вещества, заключенная в единице объема материала, кг/м ³ .
Водопоглощение	свойство материала впитывать и удерживать воду.
Прочность	свойство материала сопротивляться разрушению под действием напряжений, возникающих от внешних нагрузок

Правильный ответ:

- 1-2
- 2-1
- 3-3
- 4-4

Укажите правильное сопоставление терминов

Водопоглощение	свойство материала впитывать и удерживать воду.
Прочность	свойство материала сопротивляться разрушению под действием напряжений, возникающих от внешних нагрузок
Водопроницаемость	способность насыщенного материала выдерживать многократное переменное замораживание и оттаивание без видимых признаков разрушения или снижения прочности.

Морозостойкость	свойство материала пропускать через свою толщу воду под давлением
-----------------	---

Правильный ответ:

1-1

2-2

3-4

4-3

Укажите правильное сопоставление терминов

Плотность	величина, выражающая степень заполнения материала порами, в %.
Пористость	свойство материала пропускать через свою толщу воду под давлением.
Водопроницаемость	способность насыщенного материала выдерживать многократное переменное замораживание и оттаивание без видимых признаков разрушения или снижения прочности.
Морозостойкость	масса вещества, заключенная в единице объема материала, кг/м ³ .

Правильный ответ:

1-4

2-1

3-2

4-3

Критерии оценивания:

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,

- 0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать):

уметь решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку технологической поточности, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием специализированных программ проектирования.

Планируемые результаты обучения: решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку технологической поточности, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием специализированных программ проектирования.

Оценочные средства по второму этапу обучения (продвинутый)

(Тип заданий: открытый)

1 _____ – предприятие по убою и комплексной переработке скота, включающее базу предубойного содержания, мясожировой корпус, холодильник, колбасные и консервные цехи

Правильный ответ: Мясокомбинат

2 _____ – предприятие по комплексной переработке сухопутной, водоплавающей птицы (птицы и кроликов) на пищевую и техническую продукцию

Правильный ответ: Птицекомбинат

3. _____ – может выпускать достаточно широкий ассортимент как собственно мясных консервов, так и консервов с различными наполнителями: крупами, бобовыми и овощами. Консервы выпускают в герметически укупоренных банках различной формы и вместимости

Правильный ответ: Консервный завод

4 _____ – цех по убою или первичной переработке скота или птицы. Он может быть стационарным или передвижным

Правильный ответ: Убойный пункт.

5. _____ – специализируется на выпуске одной (например, колбас) или нескольких групп изделий (колбас и полуфабрикатов, полуфабрикатов и целномышечных продуктов; замороженных вторых блюд и т.д.)

Правильный ответ: Колбасный цех.

6 _____ – объединяет убойный пункт и холодильник. Предназначена для убоя, первичной переработки скота или птицы и холодильной обработки (охлаждение, замораживание) мяса.

Правильный ответ: Хладобойня

7 К _____ строительству относится осуществляемое на новых площадках в целях создания новой производственной мощности строительство комплекса объектов основного, подсобного и обслуживающего назначения вновь создаваемых предприятий, зданий и сооружений, а также филиалов и отдельных производств

Правильный ответ: новому

8 К _____ действующих предприятий относится строительство дополнительных и расширение существующих производств основного назначения в целях создания дополнительных или новых мощностей

Правильный ответ: расширению.

9 К _____ предприятий относится строительство на действующих предприятиях новых зданий и сооружений основного производственного назначения с обязательным переоборудованием или перепрофилированием действующих производств, а также взамен ликвидируемых производств предприятия, дальнейшая эксплуатация которых по техническим и экономическим условиям признана нецелесообразной.

Правильный ответ: реконструкции

10 Система основного и вспомогательного технологического и подъемно-транспортного оборудования, специализированного на выполнении операций технологического процесса и расположенного в порядке его следования представляют

_____ поточную линию.

Правильный ответ: механизированную, механизированная.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Критерии оценивания:

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,

- 0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ методами проектирования технологических процессов, перерабатывающих производств с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.

Планируемые результаты обучения: владеть навыками составления технологических линий, проектирования основных и вспомогательных процессов с соблюдением строительных норм.

Оценочные средства по третьему этапу обучения (высокий уровень)

(Тип заданий: открытый)

1. _____—техническое направление в проектировании и строительстве, позволяющее многократно применять унифицированные объемно-планировочные и конструктивные решения в строительстве разнообразных объектов.

Правильный ответ: Типизация

2. _____—единообразие размеров чистых зданий и конструктивных элементов, изготовленных на заводе. Унификация осуществляется на основе единой модульной системы в строительстве

Правильный ответ: Унификация

3 _____ элементы зданий воспринимают нагрузки: вертикальные (собственный вес конструкций, снега), полезные (вес оборудования, сырья, людей) и горизонтальные (ветровая нагрузка и нагрузка торможения транспортных средств).

Правильный ответ: Несущие

4 К _____ относят такие конструкции, которые, делят помещения от наружной среды, позволяют поддерживать внутри зданий определенные температурно-влажностные условия. Здания молочных заводов, как правило, проектируют каркасного типа со строительными железобетонными конструкциями или кирпичными

Правильный ответ: ограждающим

5 _____ план - это план взаимного расположения зданий и сооружений, транспортных путей, подземных и наружных коммуникаций производства.

Правильный ответ: Генеральный

6 В _____ зону предприятия входят административно-бытовой корпус, проходная, главный въезд и выезд, стоянка личного транспорта, магазин.

Правильный ответ: предзаводскую

7 В _____ зону входят - производственный корпус (корпуса), трансформаторная подстанция, компрессорное хозяйство, градирни вакуум-аппаратов и компрессорных машин

Правильный ответ: производственную

8 . В _____ зону входят - вспомогательный корпус, котельная, склад топлива, площадка для сбора золы, складские помещения, артезианская скважина, насосная станция для воды, подземные резервуары для свежей, повторно используемой воды и воды для пожаротушения

Правильный ответ: подсобную

Критерии оценивания:

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,

- 0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

ПК 5 Способен проводить расчеты по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения

ПК 5.1 Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств

Планируемые результаты обучения : базовые принципы проектирования предприятий, принципы проведения расчетов при проектирования. .

Оценочные средства по первому этапу обучения (пороговый уровень):

Вопросы для устного опроса

- 1 Понятие мощности предприятия.
- 2 Определение типа предприятия и едины мощности предприятий.
- 3 Сменная мощность предприятия
- 4 Расчет производственной мощности предприятия.
- 5 Порядок доставки сырья.
6. Выбор ассортимента продукции. Правила выполнения технологической схемы.
- 7 Материальные расчеты
- 8 Проектирование технологической схемы в пространстве
- 9 Размещение технологической схемы в пространстве
- 10 Расчет площадей

Критерии оценки устного ответа:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно усвоившему материал, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопросы;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, твердо усвоившему материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения);

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показывает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно Правильный формулировки, излагает материал с нарушением последовательности;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части излагаемого материала. Не отвечает (или отвечает неверно) на дополнительные вопросы.

Тестовые задания

(тип заданий: закрытый)

Специализированное предприятие мясной промышленности:

1. мясокомбинат
2. мясоперерабатывающий завод
3. птицекомбинат
4. консервный завод

Правильный ответ: 4

К основному производству относится:

1. холодильник
2. административно-бытовой корпус
3. подсобные цехи
4. градирня

Правильный ответ: 1

При проектировании предприятий мясной отрасли необходимо учитывать:

1. минимальное использование сырья
2. максимальную себестоимость продукции
3. создание безотходных технологий
4. наличие железнодорожных путей

Правильный ответ: 3

Производство кормовой и технической продукции должно:

1. иметь выход в цех первичной переработки скота
2. иметь общую с другими цехами экспедицию
3. быть изолировано от пищевых цехов
4. не иметь бытовых помещений

Правильный ответ: 3

В состав кишечного цеха входит:

1. склад сухих кормов
2. бытовое помещение
3. камера комплектации
4. аппаратное отделение
5. Правильный ответ: 3

Выберите правильную схему размещения главного производственного корпуса:

1. МЖК
2. Холодильник
3. Мясоперерабатывающее производство

Правильный ответ:

- 1 -1
- 2-2
- 3-3

Опишите порядок проведения проектных мероприятий

1. Обоснование проектной сменной мощности предприятия
2. Техничко-экономическое обоснование
3. Построение технологических схем
4. Выбор ассортимента и способов производства

Правильный ответ:

- 1-2
- 2-1
- 3-4
- 4-3

Опишите порядок проведения проектных мероприятий

1. Построение графиков организации технологических процессов
2. Выбор ассортимента и способов производства
3. Продуктовый расчет
4. Техничко-экономическое обоснование

Правильный ответ:

- 1-4
- 2-2
- 3-3
- 4-1

Опишите порядок проведения проектных мероприятий

1. Продуктовый расчет
2. Расчет площадей основных и вспомогательных производственных помещений
3. Техничко-экономическое обоснование
4. Расчет и подбор технологического оборудования

Правильный ответ:

- 1-3
- 2-1
- 3-4
- 4-2

Опишите порядок проведения проектных мероприятий

1. Техничко-экономическое обоснование
2. Расчет и подбор технологического оборудования
3. Обоснование проектной сменной мощности предприятия
4. Проектирование генплана

Правильный ответ:

- 1-1
- 2-3
- 3-2
- 4-4

Опишите порядок проведения проектных мероприятий

1. Расчет площадей основных и вспомогательных производственных помещений
2. Техничко-экономическое обоснование
3. Расчет и подбор технологического оборудования
4. Расчет экономических показателей

Правильный ответ:

- 1-3
- 2-3
- 3-1
- 4-4

Опишите порядок проведения проектных мероприятий

1. Выбор ассортимента и способов производства
2. Продуктовый расчет
3. Расчет и подбор технологического оборудования
4. Расчет экономических показателей

Правильный ответ:

- 1-1
- 2-2
- 3-3
- 4-4

Критерии оценивания:

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,
- 0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): производить технологические расчеты при проектировании новых и модернизации существующих производств.

Планируемые результаты обучения: уметь пользоваться нормативной и технической документацией, производить расчеты сырья и готовой продукции, оборудования и площадей помещений.

)

(Тип заданий: открытый)

Технологическая схема переработки КРС для цеха мощностью 25 т мяса в смену. Рассчитайте живую массу животных при выходе мяса на кости 52%, ответ округлите до десятых

Правильный ответ: 48,1

2 Технологическая схема цеха переработки свиней. Свиньи перерабатываются методом крупонирования. Рассчитайте живую массу свиней (т), если количество сырья для шкуроконсервировочного цеха составила 3 т, выход шкурсырья 2,5%.

Правильный ответ: 120

3 Технологическая схема переработки КРС для цеха мощностью 80 т мяса в смену. Рассчитайте количество голов скота, если выход мяса на кости составляет 50%, масса головы животного 400 кг

Правильный ответ: 400

4 Технологическая схема переработки МРС для цеха мощностью 100 голов в смену. Рассчитайте количество сырья для цеха технических фабрикатов (кг), если выход масса одного животного 350 кг, выход сырья для цеха технических фабрикатов -6,7%.

Правильный ответ: 2345

5 Технологическая схема промышленной переработки КРС для цеха мощностью 450 животных в смену. Рассчитайте количество мяса на кости (кг), если выход мяса на кости 49,8%, масса одного животного 550 кг.

Правильный ответ: 123255

6 Технологическая схема переработки цыплят бройлеров с полным потрошением для цеха мощностью 41,88 т мяса в смену. Рассчитайте количество голов перерабатываемой птицы, если выход тушки 69,8%, масса одной птицы 3 кг.

Правильный ответ: 20000

7 Технологическая схема переработки уток с полным потрошением для цеха мощностью 75,25 т мяса в смену. Рассчитайте количество голов перерабатываемой птицы, если выход тушки 59,8%, масса одной птицы 2,5 кг

Правильный ответ: 15000

8. Технологическая схема переработки кур и бройлеров на универсальной линии для цеха мощностью 2500 тушек в час. Рассчитать количество перопухового сырья (кг), если время рабочей смены 8 ч, масса 1 птицы 2 кг, выход перо-пухового сырья – 4,7%.

Правильный ответ: 1880

9. Технологическая схема переработки уток для цеха мощностью 2000 тушек в час. Рассчитать количество субпродуктов (кг), если время рабочей смены 8 ч, масса 1 птицы 2,5 кг, выход субпродуктов – 9,3%.

Правильный ответ: 3720

10. Технологическая схема переработки кур для цеха мощностью 1500 тушек в час. Рассчитать количество технических отходов (кг), если время рабочей смены 12 ч, масса 1 птицы 3 кг, выход технических продуктов – 13,7%.

Правильный ответ: 7398

11 Технологическая схема обработки говяжьих рубцов. Рассчитать количество готовой продукции (т) при условии, что линия разрабатывается для мясокомбината

мощностью 75 т в смену, выход мяса на кости 49%, выход рубцов к мясу на кости 2,52%.

Правильный ответ: 0,9261

12 Технологическая схема обработки сычугов. Линия разрабатывается для мясокомбината мощностью 100 т в смену. Рассчитать количество готовой продукции (т), выход мяса на кости 51%, выход книжек 0,4%.

Правильный ответ: 0,204

13 Технологическая схема обработки говяжьих языков. Рассчитать количество готовой продукции (т) , при условии, что мощность мясокомбината 25 т мяса в в смену, выход языков 0,44%.

Правильный ответ: 0,11

14 Технологическая схема обработки печени МРС. Рассчитать количество готовой продукции (т) при условии, что мощность мясокомбината 55 т баранины в смену, выход печение 2,7%.

Правильный ответ: 1,485

15 Рассчитайте количество жира сырца (т) при условии, что мощность мясокомбината 50 т говядины и 20 т свинины. Выход говяжьего жира 6,6%, свиного жира 7,2%

Правильный ответ: 4,74

16 Рассчитайте количество жира сырца (т) при условии, что мощность мясокомбината 35 т говядины и 30 т свинины. Выход говяжьего жира 3,5 %, свиного жира 5,3%

Правильный ответ: 2,815

17 Рассчитайте количество жира сырца (т) при условии, что мощность мясокомбината 55 т говядины и 65 т баранины. Выход говяжьего жира 6,6 %, бараньего жира 2,4%

Правильный ответ: 5,19

18 Разработать участок сбора и первичной переработки говяжьей крови для предприятия мощностью 10 т мяса в смену. Рассчитать количество крови (т), если выход крови 6,9%.

Правильный ответ: 0,69

19. Технологическая схема производства черного технического альбумина для мясокомбината мощностью 55 т говядины. Рассчитайте количество готового альбумина, если выход технической крови 3,5%, норма расхода стабилизированной крови 5,9т/т. Округлите ответ до трех знаков.

Правильный ответ: 0,326

Правильный ответ:

20 Технологическая схема производства альбумина светлого пищевого для мясокомбината мощностью 170 т мяса свинины. Рассчитайте готового альбумина, если выход технической крови 2,4 %, норма расхода стабилизированной крови на плазму 2,2 т/т, норма расхода плазмы крови на светлый альбумин -14,3т. Округлите ответ до двух знаков.

Правильный ответ: 0,13

Критерии оценивания:

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,

- 0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов
85-100 % от 4 до 5 баллов
71-84% от 3 до 4 баллов
50-70% от 1 до 2 баллов

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ методами расчета по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения.

Планируемые результаты обучения: методами расчета по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения.

Оценочные средства по третьему этапу обучения (высокий уровень)
(Тип заданий: открытый)

1. На предприятии перерабатывается КРС в количестве 10 тонн мяса. Рассчитайте сумму площадей ЦППС, субпродуктового и кишечного цехов, если на 1 т ЦППС норма $23,2 \text{ м}^2$, кишечного цеха – 8 м^2 , субпродуктового – 8 м^2 .

Правильный ответ: 392

2 На предприятии перерабатывается МРС в количестве 8 тонн мяса. Рассчитайте сумму площадей ЦППС, субпродуктового и кишечного цехов, если на 1 т ЦППС норма 34 м^2 , кишечного цеха – $11,6 \text{ м}^2$, субпродуктового – 7 м^2 .

Правильный ответ: 420,8

3 На предприятии перерабатывается свиньи 50% со съемкой шкур и 50% со шпаркой в количестве 30 тонн мяса. Рассчитайте сумму площадей ЦППС, субпродуктового и кишечного цехов, если на 1 т ЦППС норма $12,3 \text{ м}^2$, кишечного цеха – $5,1 \text{ м}^2$, субпродуктового – $3,1 \text{ м}^2$.

Правильный ответ: 615

4 На предприятии перерабатывается КРС в количестве 25 тонн мяса. Рассчитайте сумму площадей ЦППС, жирового и цеха технических фабрикатов, если на 1 т ЦППС норма $14,5 \text{ м}^2$, жирового о цеха – $7,8 \text{ м}^2$, ЦТФ – 22 м^2 .

Правильный ответ: 1107,5

5. На предприятии перерабатывается МРС в количестве 4 тонн мяса. Рассчитайте сумму площадей ЦППС, жирового и цеха технических фабрикатов, если на 1 т ЦППС норма 45 м^2 , жирового о цеха – $7,4 \text{ м}^2$, ЦТФ – $8,6 \text{ м}^2$.

Правильный ответ: 244

6. На предприятии перерабатывается свиньи 50% со съемкой шкур и 50% со шпаркой в количестве 15 тонн мяса. Рассчитайте сумму площадей ЦППС, жирового и цеха технических фабрикатов, если на 1 т ЦППС норма $15,4 \text{ м}^2$, жирового о цеха – $8,2 \text{ м}^2$, ЦТФ – 18 м^2 .

Правильный ответ: 624

7. На предприятии перерабатывается КРС в количестве 45 тонн мяса. Рассчитайте сумму площадей субпродуктового, жирового и шкурсервировочного цеха, если на 1 т субпродуктового цеха норма $4,6 \text{ м}^2$, жирового о цеха – $7,8 \text{ м}^2$, шкурсервировочного

цеха – 11,3 м².

Правильный ответ: 1066,5

8 На предприятии перерабатывается МРС в количестве 12,9 тонн мяса. Рассчитайте сумму площадей субпродуктового, жирового и шкурсервировочного цеха, если на 1 т субпродуктового цеха норма 6,5 м², жирового о цеха – 7,4м², шкурсервировочного цеха – 17,4 м².

Правильный ответ: 403,77

На предприятии перерабатывается КРС в количестве 19,5 тонн мяса. Рассчитайте сумму площадей субпродуктового, жирового и шкурсервировочного цеха, если на 1 т субпродуктового цеха норма 8,5 м², жирового о цеха –8,2м², шкурсервировочного цеха – 9,2 м²

Правильный ответ: 505,05

10 Предприятие вырабатывает кефир в бутылках 1000 см³. Рассчитайте необходимое количество молока (кг) для производства 8,5 тонн продукции, если на одну тонну расходуется 1012,3 кг.

Правильный ответ: 8604,55

11.Рассчитайте количество молока для выработки 3 тонн сливок 35% жирности (кг), если жирность молока 4%, расход молока на одну тонну 8876 кг.

Правильный ответ: 35504

12. Рассчитайте количество молока (кг) для выработки 8 тонн вологодского масла, если жирность молока 5 %, расход молока на одну тонну 15950 кг.

Правильный ответ: 127600

13 Молокозавод производит продукцию в количестве 75 тонн. Рассчитайте сумму площадей если на 1 т площадь аппаратного цеха норма 5 м², сметано-творожного –5 м², сгущения и сушки – 3,5 м²

Правильный ответ: 1012,5

14. Сыродельный комбинат производит продукцию в количестве 95 тонн. Рассчитайте сумму площадей если на 1 т площадь аппаратного цеха норма 6 м², сыродельного –5 м², сгущения и сушки – 3,5 м²

Правильный ответ: 1377,5

15. Маслодельный комбинат производит продукцию в количестве 150 тонн. Рассчитайте сумму площадей если на 1 т площадь аппаратного цеха норма 6 м², маслодельного –5 м², сгущения и сушки – 4,5 м²

Правильный ответ: 2325

16. Молочно-консервный комбинат производит продукцию в количестве 90 тонн. Рассчитайте сумму площадей если на 1 т площадь аппаратного цеха норма 4 м², участка сгущения –3 м², сушки – 2,5 м²

Правильный ответ: 855

17. Рассчитайте площадь помещений для хранения сыров, если на хранении сыр голландский брусковый большой в количестве 10,9 т, сыр буковинский брусковый 5,996 т, норма нагрузки на 1 м² – 264 кг.

Правильный ответ: 64

18. Рассчитайте площадь помещений для хранения сыров в контейнерах, если на хранении сыр голландский брусковый большой в количестве 22,1 т, сыр буковинский брусковый 7,564 т, норма нагрузки на 1 м² – 412 кг.

Правильный ответ: 72

Перечень вопросов тестового контроля

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Критерии оценивания:

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,

- 0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

ПК 5.2 Использует стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов.

Планируемые результаты обучения: стандартное программное обеспечение, этапы производства продукции животного происхождения, принципы компоновки групп технологического оборудования в отдельные линии, здания промышленных предприятий и их элементы, основные строительные конструкции, элементы зданий и сантехнические системы предприятий.

Оценочные средства по первому этапу обучения (пороговый уровень).

Вопросы для устного опроса

Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов.

1. Здания промышленных предприятий и их элементы
2. Основные строительные конструкции, элементы зданий и сантехнические системы предприятий.
3. Классификация зданий по их назначению, степени огнестойкости, долговечности конструкций, внутреннему режиму.
4. Основные конструктивные схемы зданий.
5. Одноэтажные и многоэтажные здания и эффективность их применения при проектировании предприятий мясной и молочной промышленности.
6. Объемно – планировочные решения промышленных зданий.
7. Требования к зданиям и их помещениям, вспомогательные здания и помещения. Облегченные конструкции.
8. Сантехнические системы.
9. Основные строительные материалы и их свойства
10. Основные свойства строительных материалов.
11. Естественные строительные материалы.
12. Искусственные строительные материалы.
13. Архитектурно строительные нормы и правила

Критерии оценки устного ответа:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно усвоившему материал, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопросы;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, твердо усвоившему материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения);

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показывает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно Правильный формулировки, излагает материал с нарушением последовательности;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части излагаемого материала. Не отвечает (или отвечает неверно) на дополнительные вопросы.

Тестовые задания

(тип заданий: закрытый)

Вопросы для тестирования

1. Типовой проект:

1. Это проект, учитывающий современные направления научной организации труда;
2. Это проект, не соответствующий современным требованиям к строительству;
3. Это проект, предусматривающий внедрение новых приемов строительства в соответствии с градостроительными задачами;
4. Это проект, предназначенный для строительства объектов в конкретных условиях в соответствии с градостроительными задачами.

Правильный ответ:4

2 Что является основой унификации геометрических размеров (параметров) зданий и строительных изделий?

1. Расстояние между колоннами по ширине здания
2. Расстояние между колоннами по длине здания
3. Расстояние между продольными разбивочными осями
4. Расстояние между поперечными и продольными разбивочными осями
5. Единая модульная система

Правильный ответ:5

3 На какие группы делятся конструктивные элементы зданий?

1. Несущие и постоянные
2. Ограждающие и постоянные
3. Несущие, ограждающие и постоянные
4. Несущие и ограждающие

5. Постоянные и временные

Правильный ответ: 4

4 Какие конструкции зданий называются несущими?

1. Конструкции, величина которых может изменяться в период эксплуатации
2. Конструкции, которые действуют в течение всего периода эксплуатации здания
3. Конструкции, которые отделяют внутренние пространства от наружной среды
4. Конструкции, которые призваны обеспечивать определенный температурно-влажностный режим
5. Конструкции, которые воспринимают все нагрузки при строительстве и эксплуатации здания

Правильный ответ: 5.

5 Что такое пролет здания?

1. Расстояние между поперечными разбивочными осями
2. Основной несущий элемент каркаса здания
3. Расстояние между колоннами по длине здания
4. Расстояние между колоннами по длине и ширине здания
5. Расстояние между продольными разбивочными осями

Правильный ответ: 5.

6 Укажите соответствие

Колоннами	это вертикальные ограждающие конструкции достаточной толщины и теплоизолирующей способности;
Междуэтажные перекрытия	это горизонтальные конструкции, разделяющие здание по высоте на этажи, непосредственно воспринимающие нагрузки
Покрытия	называют верхнюю ограждающую конструкцию, предохраняющую здание от атмосферных осадков
Наружные стены	называют отдельностоящие опоры, воспринимающие нагрузки от вышележащих элементов;

Правильный ответ:

1-4

2-2

3-3

4-1

7. Укажите соответствие

Фундаменты	это подземные конструкции, воспринимающие нагрузки от здания и передающие их на основание. ;
Основание	называют отдельностоящие опоры, воспринимающие нагрузки от вышележащих элементов;
Колоннами	слой или массив грунта под зданием, который должен обладать несущей способностью
междуэтажные перекрытия	это горизонтальные конструкции, разделяющие здание по высоте на этажи, непосредственно воспринимающие нагрузки

Правильный ответ:

1-1

2-3

3-2

4-4

8 Укажите соответствие

междуэтажные перекрытия	это горизонтальные конструкции, разделяющие здание по высоте на этажи, непосредственно воспринимающие нагрузки
Покрытия	называют верхнюю ограждающую конструкцию, предохраняющую здание от атмосферных осадков
Наружные стены	разделяют здание на отдельные помещения.
Внутренние стены	это вертикальные ограждающие конструкции достаточной толщины и теплоизолирующей способности;

Правильный ответ:

1-1

2-2

3-4

4-3

9. Укажите соответствие

Покрытия	называют верхнюю ограждающую конструкцию, предохраняющую здание от атмосферных осадков
Наружные стены	разделяют здание на отдельные помещения.
Внутренние стены	это вертикальные ограждающие конструкции достаточной толщины и теплоизолирующей способности
Фундаменты	это подземные конструкции, воспринимающие нагрузки от здания и передающие их на основание. ;

Правильный ответ

1- 1

2-3

3-2

4-4

10 Укажите соответствие

Плотность	величина, выражающая степень заполнения материала порами, в %.
Пористость	масса вещества, заключенная в единице объема материала, кг/м ³ .
Водопоглощение	свойство материала впитывать и удерживать воду.
Прочность	свойство материала сопротивляться разрушению под действием напряжений, возникающих от внешних нагрузок

Правильный ответ:

1-2

2-1

3-3

4-4

11 Укажите соответствие

Водопоглощение	свойство материала впитывать и удерживать воду.
Прочность	свойство материала сопротивляться разрушению под действием напряжений, возникающих от внешних нагрузок
Водопроницаемость	способность насыщенного материала выдерживать многократное переменное замораживание и оттаивание без видимых признаков разрушения или снижения прочности.
Морозостойкость	свойство материала пропускать через свою толщу воду под давлением

Правильный ответ:

1-1

2-2

3-4

4-3

12 Укажите соответствие

Плотность	величина, выражающая степень заполнения материала порами, в %.
Пористость	свойство материала пропускать через свою толщу воду под давлением.
Водопроницаемость	способность насыщенного материала выдерживать многократное переменное замораживание и оттаивание без видимых признаков разрушения или снижения прочности.
Морозостойкость	масса вещества, заключенная в единице объема материала, кг/м ³ .

Правильный ответ:

1-4

2-1

3-2

4-3

Критерии оценивания:

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,

- 0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): проектировать здания и сооружения, технологические потоки при использовании пакета прикладных программ

Планируемые результаты обучения: проектировать здания и сооружения, технологические потоки при использовании пакета прикладных программ на основании строительных норм, терминов и определений.

Оценочные средства по второму этапу обучения (продвинутый)

(Тип заданий: открытый)

1 _____ - это подземные конструкции, воспринимающие нагрузки от здания и передающие их на основание. Основанием служит слой или массив грунта под зданием, который должен обладать несущей способностью

Правильный ответ: Фундамент

2 _____ - называют отдельностоящие опоры, воспринимающие нагрузки от вышележащих элементов

Правильный ответ: Колоннами

3 _____ - это горизонтальные конструкции, разделяющие здание по высоте на этажи, непосредственно воспринимающие нагрузки.

Правильный ответ: Междуетажные перекрытия

4. _____ называют верхнюю ограждающую конструкцию, предохраняющую здание от атмосферных осадков.

Правильный ответ: Покрытиями

5. _____ стены - это вертикальные ограждающие конструкции достаточной толщины и теплоизолирующей способности

Правильный ответ: Наружные

6 _____ стены разделяют здание на отдельные помещения.

Правильный ответ: производительностью.

Правильный ответ: Внутренние

7. _____ подразделяют на основные и служебные, пожарные и аварийные. _____ в зданиях размещают так, чтобы обеспечить более короткие и удобные переходы и организованную эвакуацию людей во время пожара.

Правильный ответ: Лестницы

8. _____ в многоэтажных зданиях устраивают пассажирские и грузовые, грузоподъемностью 0,5; 1; 2; 3 и 5 тонн

Правильный ответ: Лифты

9. _____ колонн - расстояние между продольными разбивочными осями

Правильный ответ: пролет

10. _____ колонн - расстояние между поперечными разбивочными осями

Правильный ответ: шаг

11. К _____ строительным материалам относят камень, дерево, песок глину

Правильный ответ: естественным

12. К _____ строительным материалам относят керамические изделия, вяжущие материалы

Правильный ответ: искусственным

13. _____ требования зданий предусматривают специальные объемно-планировочные решения при использовании необходимого санитарно-технического и инженерного оборудования.

Правильный ответ: Эксплуатационные

14. _____ требования зданий предусматривают определенные объемно-планировочные, технические и стоимостные показатели, обеспечивающие минимальные затраты на строительство и эксплуатацию здания.

Правильный ответ: Экономические

15. _____ требования зданий предусматривают необходимую устойчивость здания в целом и отдельных его элементов, а архитектурные - соответствие внешнего облика и интерьеров, применяемых материалов и отделки здания назначению и единому архитектурному ансамблю прилегающих зданий и населенного пункта в целом.

Инженерно-технические

16. При _____ проектировании из унифицированных модельных элементов создается макет цеха или предприятия. С макета осуществляется графическое оформление сокращенной по объему документации, необходимой для производства строительно-монтажных работ промышленными методами, а также для заказа комплексного оборудования, трубопроводов, деталей и других изделий.

Правильный ответ: объемном

17 При _____ проектировании применяют темплеты (аппликации) и супизы (сухие переводные изображения), которые воспроизводят часто повторяющиеся графические изображения (разбивочные оси, архитектурные элементы или детали) и тексты.

Правильный ответ: плоскостном

18 _____ проектирование основано на разработке небольших блок-секций и на их сочетании при компоновке предприятия.

Правильный ответ: Автономно-модульное

19. _____ проектирование - это такой способ проектирования, при котором все проектные операции и процедуры или их часть выполняются на ЭВМ

Правильный ответ: Автоматизированное

20 _____ здания представляют собой большие по размерам в плане, а иногда и по высоте, сооружения с редкой расстановкой внутри помещения колонн, поддерживающих крышу

Правильный ответ: Одноэтажные.

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Критерии оценивания:

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,

- 0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ технологическими схемами производства продукции, схемами компоновки технологических линий, навыками чтения чертежей технологического оборудования и линий.

Планируемые результаты обучения: систематизирует информацию о этапах и принципах производства продукции, владеет навыками составления технологических схем и компоновки технологических линий производства, навыками чтения чертежей технологического оборудования и линий

Оценочные средства по третьему этапу обучения (высокий уровень)

(Тип заданий: открытый)

Вопросы для тестирования

1. _____ называют чертёж ортогональной проекции здания на вертикальную плоскость.

Правильный ответ: фасадом, фасад

2. _____ называется изображение здания, мысленно рассеченного вертикальной плоскостью.

Правильный ответ: разрезом, разрез

3. Координационными осями зданий и сооружений называются _____ линии, вдоль которых располагаются основные несущие конструкции (стены, колонны).

Правильный ответ: осевые.

4. В программе «Компас-3D» линия видимого контура выполняется _____ линией.

Правильный ответ: основной, основная.

5. В программе «Компас-3D» осевые линии выполняют _____ цветом

Правильный ответ: оранжевым

6. В программе «Компас-3D» для обозначения материала в сечении применяют команду _____.
Правильный ответ: Штриховка
7. . В программе «Компас-3D» для построения линий состоящих из двух точек применяют команду _____.
Правильный ответ: отрезок
8. Линии невидимого контура на чертеже выполняются _____ линиями.
Правильный ответ: штриховыми, штриховая
9. На планах зданий и сооружений поперечные оси маркируют порядковыми _____ слева направо.
Правильный ответ: цифрами
10. На планах зданий и сооружений продольные оси маркируют _____ снизу вверх.
Правильный ответ: буквами
11. _____ — это дополнение к плану помещения, расшифровка информации об объекте.
Правильный ответ: Экспликация
12. В программе «Компас-3D» _____ линии используются для построении чертежа, но на печать не выводятся.
Правильный ответ: Вспомогательные, вспомогательная.
13. В программе «Компас-3D» для увеличения или уменьшения объекта черчения в заданных параметрах используется команда _____.
Правильный ответ: Масштабирование
14. В основной _____ записываются необходимые сведения такие как: обозначение чертежа, наименование чертежа, информация о предприятии, разработавшем чертёж, вес изделия, масштаб отображаемой детали, стадию разработки, номер листа, дату выпуска чертежа, а так же информацию о лицах ответственных за данный документ..
Правильный ответ: надписи, надпись
15. В программе «Компас-3D» для описания цифровой и буквенной информации на чертеже используют команду _____.
Правильный ответ: Надпись
16. Строительным _____ называют соотношение длины шага и высоты пролета по разбивочным осям.
Правильный ответ: квадратом, квадрат.
17. Строительный квадрат в мясной и молочной промышленности как правило равен ____ м²
Правильный ответ: 72.
18. В программе «Компас-3D» для того, чтобы разделить прямо отрезок на части используют команду _____.
Правильный ответ: Разбить кривую.

II. Рубежный рейтинг (Модули №№1-2, 2×30 баллов=60 баллов)

Критерии оценивания собеседования (по модулю дисциплины, 5 баллов):

5 баллов и/или «отлично»: ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

От 4 до 5 баллов и/или «хорошо»: твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные

пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

От 3 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»: обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Менее 3 баллов и/или «неудовлетворительно»: отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

Критерии оценивания решения и собеседования по ситуационным задачам:

Выставляется количество баллов в 100% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

- Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы изложены в полном объеме, четко сформулированы и аргументированы. При собеседовании ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

Выставляется количество баллов в 75% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

- Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы не всегда четко сформулированы. При собеседовании твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

Выставляется количество баллов в 50% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

- Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 25% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

- Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют значительной корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый частично знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются значительные пробелы; не может

изложить ход решения задачи, знания теоретического материала приводятся поверхностно; не может ответить на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 0% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

-Ситуационные задачи не решены, отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

Перечень вопросов к зачету

1. Основные строительные конструкции, элементы зданий и сантехнические системы предприятий.
2. Классификация зданий по их назначению, степени огнестойкости, долговечности конструкций, внутреннему режиму.
3. Основные конструктивные схемы зданий.
4. Одноэтажные и многоэтажные здания и эффективность их применения при проектировании предприятий мясной и молочной промышленности.
5. Объемно – планировочные решения промышленных зданий.
6. Требования к зданиям и их помещениям, вспомогательные здания и помещения. Облегченные конструкции.
7. Сантехнические системы.
8. Основные строительные материалы и их свойства
9. Основные свойства строительных материалов.
10. Естественные строительные материалы.
11. Искусственные строительные материалы.
12. Архитектурно строительные нормы и правила
13. Понятие о проектировании и проекте промышленного предприятия, роль и задачи проектирования.
14. Проектное дело в России: современное состояние и тенденции развития.
15. Внедрение научно-технических разработок через проекты строящихся и реконструируемых предприятий.
16. Основные направления в технологическом и строительном проектировании.
17. Новые прогрессивные формы и методы проектирования.
18. Проектные организации мясной и молочной промышленности: структура и функции.
19. Проектирование предприятий на основе технико-экономического обоснования (ТЭО).
20. Стадии проектирования. Типы и состав проектов производства молочной и мясной продукции
21. Основные свойства строительных материалов.
22. Естественные строительные материалы.
23. Искусственные строительные материалы.
24. Архитектурно строительные нормы и правила

Критерии оценивания личностных качеств обучающегося, проявленных при изучении дисциплины (по рейтингу личностных качеств, 10 баллов):

Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины

оценивается по следующим видам работ:

-участие в конкурсе научно-исследовательских работ

- от _4_ до _5_ баллов,
- участие в научной конференции
- от _2_ до _3_ баллов,
- применение творческого подхода в учебном процессе
- от _0_ до _5_ баллов.
- дисциплинированность и желание освоить материал, усидчивость
- от _0_ до _5_ баллов.

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются защиты лабораторно-практических работ, тестовый контроль.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме *зачета*.

проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменно-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;

- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется Положением о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: рубежный рейтинг, творческий рейтинг, рейтинг личностных качеств, рейтинг сформированности прикладных практических требований, промежуточная аттестация.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного,

творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена или зачета).

Рубежный рейтинг – результат текущего контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *зачета/ экзамена*, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

В рамках балльно-рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 51 балл и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 балла.

По дисциплине с экзаменом необходимо использовать следующую шкалу пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльную систему:

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

5. Общие параметры оценивания курсовой работы

Оценка	Профессиональный уровень	Общекультурный уровень	Иные компетенции	Выполнение сроков предоставления работы
ОТЛИЧНО	Студент свободно ориентируется в современных научных и практических концепциях по направлению профессиональной подготовки, грамотно решает исследовательские и практические задачи в соответствии с поставленной целью курсовой работы, его курсовая работа отвечает нужному объему и качеству по многим составляющим, а качество устного доклада на защите соответствует современным требованиям, ответы на вопросы и замечания студент проводит умело, четко и обоснованно	Материал изложен грамотно, доступно для предполагаемого адресата, логично и интересно. Стил ь изложения соответствует задачам курсовой работы	Студент проявил инициативу, творческий подход, способность к выполнению сложных заданий, самостоятельность, коммуникабельность и др.	Выполняется график предоставления этапов работы

ХОРОШО	Студент свободно ориентируется в научных и практических концепциях по своей теме, грамотно ставит и решает исследовательские и практические задачи, имеет четкую структуру работы, соответствующего объема и качества, при выступлении на защите курсовой работы имеются лишь небольшие замечания по отдельным моментам.	Допускаются отдельные ошибки, логические и стилистические погрешности. Текст недостаточно логически выстроен, или обнаруживает недостаточное владение риторическими навыками	Студент достаточно полно, но без инициативы и творческих находок выполнил возложенные на него задачи	Выполняется график предоставления этапов работы, но с некоторыми недоработками
УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	Студент лишь частично, но раскрывает теоретический аспект по теме. Недостаточно использованы источники, в неполном объеме или не показана глубина источниковедческого анализа, курсовая работа имеет структуру и объем не вполне соответствующие требованиям, ответы на вопросы и замечания носят общий характер и не всегда соответствуют сути вопроса	Работа написана несоответствующим стилем, недостаточно полно изложен материал, допущены различные речевые, стилистические и логические ошибки	Студент выполнил большую часть возложенной на него работы	Не выполняется график предоставления этапов работы, предоставленные части курсовой работы имеют некоторые недоработки

НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	Студент представляет работу, которая не соответствует требованиям, а больше составляет собрание отдельных реферативных материалов, в которой нет теоретико-методологических основ исследования, обнаруживаются пробелы как во введении работы, так и в ее содержании, и если к тому же студент не в состоянии ответить на вопросы и замечания комиссии. Или его ответы во многом ошибочны	Допущены грубые орфографические, пунктуационные, стилистические и логические ошибки. Неясность и примитивность изложения делают текст трудным для восприятия	Студент не выполняет требований руководителя, не дисциплинирован, не проявляет инициативы, не ориентируется даже при решении примитивных оформленческих задач	Имеет место грубое нарушение сроков предоставления этапов работы, предоставленная работа имеет значительные недоработки, принципиально снижающие ее достоверность и др. качественные характеристики
----------------------------	--	---	--	--