Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2024 16:32:15
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПОЖ(б)24

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ К.А. Антошина

(подпись)

«26» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О27 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

(шифр и наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясных продуктов

(профиль)

Разработчик:
доцент _____ Милохова Т.А.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 26.02. 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	Тема 1. Основы проектирования предприятий мясной отрасли	7
		Тема 2. Здания промышленных предприятий и их элементы	7
		Тема 3. Этапы проектирования зданий и сооружений	7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	**Код контролируемой компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**	**Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины**	**Наименование оценочного средства**
1	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	ИДК-1$_{ПК-7}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания	Тема 1. Основы проектирования предприятий мясной отрасли	Тест, контрольная работа (ТМК1)
			Тема 2. Здания промышленных предприятий и их элементы	Тест, контрольная работа (ТМК2)
			Тема 3. Этапы проектирования зданий и сооружений	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК3)
		ИДК-2$_{ПК-7}$ Разрабатывает	Тема 1. Основы проектирования предприятий мясной	Тест, контрольная работа (ТМК1)

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
		технико-экономическое обоснование проекта	отрасли	
			Тема 2. Здания промышленных предприятий и их элементы	Тест, контрольная работа (ТМК2)
		ИДК-3$_{ПК-7}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	Тема 1. Основы проектирования предприятий мясной отрасли	Тест, контрольная работа (ТМК2)
			Тема 3. Этапы проектирования зданий и сооружений	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК3)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
1,5-2	Процент правильных ответов составляет 90-100%
1-1,4	Процент правильных ответов составляет 51-89%
0-0,9	Процент правильных ответов составляет 0-50%

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование (устный или письменный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2-3	Доклад представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным аппаратом)
1-1,9	Доклад представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности)
0-0,9	Доклад представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (обучающийся не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа (ТМК)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5-6	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
3-4,9	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)

1-2,9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 36-74% вопросов/задач)
0-0,9	Контрольная работа не выполнена или выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее 35% вопросов/задач)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 40 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для сдачи экзамена составляет 20 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется на основании оценки систематичности и активности по каждой теме программного материала учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, докладов, собеседования, контрольных работ.

Собеседование (устный или письменный опрос) осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения обучающимся. Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Тестирование по темам смысловых модулей может проводиться в компьютерных классах с помощью программы «Тесты» согласно графика проведения модульного контроля.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Экзамен

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл			**Итого текущий контроль в баллах**	**Итоговый контроль (экзамен)**	**Сума в баллах**
Смысловой модуль №1	**Смысловой модуль №2**	**Смысловой модуль №3**			
Т1	Т2	Т3	40	60	100
8	8	24			

Примечание. Т1, Т2, ... Т3 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Курсовой проект

Пояснительная записка, балл	**Иллюстративная часть, балл**	**Защита проекта (работы), балл**	**Сумма, балл**
40	20	40	100

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

Тематика курсовых проектов:

1. Технологические расчеты для цеха по производству вареных колбас производительностью 5,0 т в смену (колбасы выпускать в полиамидной оболочке).
2. Технологические расчеты для цеха по производству сосисок и сарделек из 1,0 т говядины на кости и 1,5 т свинины на кости.
3. Технологические расчеты для цеха по производству вареных колбас из 2,5 т говядины на кости и 2 т свинины на кости (колбасы выпускать в натуральной оболочке).
4. Технологические расчеты для цеха по производству сосисок производительностью 3,0 т в смену.
5. Технологические расчеты для цеха по производству сарделек и шпикачек производительностью 4,0 т в смену.
6. Технологические расчеты для цеха по производству полукопченых колбас производительностью 3,0 т в смену.
7. Технологические расчеты для цеха по производству полукопченых колбас из блочного мяса производительностью 4,0 т в смену.
8. Технологические расчеты для цеха по производству варено-копченых колбас производительностью 3,5 т в смену.
9. Технологические расчеты для цеха по производству варено-копченых колбас из блочного мяса производительностью 2,5 т в смену.
10. Технологические расчеты для цеха по производству сырокопченых колбас

производительностью 1,0 т в смену. 11. Технологические расчеты для цеха по производству ливерных колбас производительностью 2,0 т в смену (колбасы выпускать в полиамидной оболочке).

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

7 семестр

Смысловой модуль 1. Основы проектирования предприятий мясной отрасли

1.Что такое проектирование предприятия и что представляет собой проект?

2.Что понимается под предпроектными и проектными работами?

3. Какие данные содержатся в задании на проектирование?

4.Что такое "привязка" типового проекта к конкретной точке и площадке строительства?

5. Чем определяется профиль завода?

6.Какие общие черты всех типов предприятии, перерабатывающих одинаковое сырье примерно одинакового состава?

7.Какие особенности при проектировании предприятий для переработки гидробионтов?

8.Какие существуют типы предприятий для переработки мяса?

9.Что такое специализация, кооперирование предприятия?

10.Что понимается под новым строительством, расширением, реконструкцией и техническим перевооружением действующих предприятий?

Смысловой модуль 2. Здания промышленных предприятий и их элементы

1.Почему схема технологического направления переработки сырья является основой для выбора правильного направления безотходного производства?

2.Как продуктовый расчет связан с интенсивностью технологических процессов и энергозатратами?

3.Как схема технологического направления переработки сырья и продуктовый расчет связаны с экологичностью проекта?

4.Каким основным правилам следует придерживаться при подборе технологического оборудования?

5.Как оценивается подобранное оборудование?

6.Как влияет технологическое оборудование на конструкцию производственного здания?

7.Какие требования предъявляются к компоновке технологического оборудования?

8.Как связано расположение производственных помещений с переработкой сырья?

9.Что следует учитывать при компоновке помещений?

Смысловой модуль 3. Этапы проектирования зданий и сооружений

1.Как классифицируются строительные материалы?

2.Какие предъявляются требования к строительным материалам, используемым для предприятий пищевой отрасли?

3.Что такое единая модульная система (ЕМС)?

4.Что представляет собой каркас здания и перечислите элементы его составляющие?

5.Что относится к несущим и ограждающим конструкциям зданий?

6.Что представляют собой облегченные строительные конструкции?

7.Какие достоинства и недостатки имеют одноэтажные и многоэтажные производственные здания?

8.Что представляет собой генеральный план предприятия?

9.Какие требования следует выполнять при группировке зданий и сооружений на генплане?

10.Какие критерии используются при оценке генерального плана?

11.Что показывает роза ветров и какое значение её для генерального плана?

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Что такое проекты и проектные организации?
2. Что такое технико-экономическое обоснование (ТЭО) проекта?
3. Как происходит выбор площадки под строительство?
4. Какие исходные данные для осуществления проектирования объектов строительства?
5. Как происходит разработка проектов на строительство?
6. Что относится к основам промышленного строительства?
7. Классификация видов строительства?
8. Способы строительства?
9. Кого относят к участникам инвестиционного процесса?
10. Как происходит организация управления новостройкой?
11. Как происходит технический надзор заказчика-застройщика?
12. Кого относят к проектно-изыскательские организациям?
13. Кого относят к строительно-монтажные организациям?
14. Какие существуют виды строительства?
15. Что относят к промышленным зданиям и сооружениям?
16. Унификация и типизация промышленных зданий?
17. Объемно-планировочные решения предприятий пищевой промышленности?
18. Вспомогательные здания и помещения предприятий пищевой промышленности?
19. Какие основы технологического проектирования отдельных производств?
20. Как происходит расчет сырья, готовой продукции, материалов и консервной тары?
21. Выбор и расчет технологического оборудования?
22. Как происходит расчет рабочей силы?
23. Как происходит расчет площадей?
24. Как происходит расчет расхода воды, пара, холода, воздуха, электроэнергии на технологические цели?
25. Как происходит проектирование цехов и отделений мясокомбината?
26. Как происходит проектирование предприятий по убою и обработке птицы?

Перечень методических материалов

1. Милохова Т.А. Методические рекомендации по выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы: для студ. напр. подг. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для студ. оч. и заоч. форм. обуч. / Т.А. Милохова, С.В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ФГБОУ ВО «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и организ. пр-ва прод. пит. им. А.Ф. Коршуновой. - Донецк: [ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ»], 2024. – 67 с.

2. Владимиров С.В. Проектирование предприятий пищевой промышленности: конс. лекций для студ. направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, «бакалавриат», очной и заочной форм обучения / С.В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и орг-ции произв. прод. пит. им. Коршуновой А.Ф. – Донецк: Изд. ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. – 120 с.

3. Милохова Т.А. Методические рекомендации по выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы: для студ. напр. подг. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для студ. оч. и заоч. форм. обуч. / Т.А. Милохова, С.В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ФГБОУ ВО «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и организ. пр-ва прод. пит. им. А.Ф. Коршуновой. - Донецк: [ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ»], 2024. – 67 с.