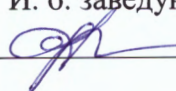


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
« 5 » 04 2023 г., протокол № 6^б
И. о. заведующий кафедрой
 А.И. Ферзаули

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ»

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Составитель  Б. А. Джамалдинова

Грозный-2023

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ**

№ п/ п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Современное состояние, перспективы и проблемы развития отрасли.	ОПК-3 ПК-1 ПК-2	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
2	Характеристика, размещение и организация проектирования предприятий отрасли	ОПК-3, ОПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-4	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
3	Характеристика промышленных зданий и планировка предприятий пищевой отрасли	ОПК-3, ОПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-4	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
4	Основы автоматизированного проектирования промышленных предприятий отрасли	ОПК-3, ОПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-4	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
5	Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее разделам	ОПК-3, ОПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-4	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
6	Классификация и особенности проектирования предприятий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	ОПК-3, ОПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-4	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
7	Технологическая часть проекта: расчет и компоновка оборудования отделений, участков и цехов предприятий	ОПК-3, ОПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-4	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
8	Прогрессивные схемы хранения и реализации готовой продукции	ОПК-3, ОПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-4	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы к коллоквиумам
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
3	Экзамен	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

Оценочные средства

Коллоквиум 1

Вопросы для собеседования

Раздел: Современное состояние, перспективы и проблемы развития отрасли

1. Современное состояние, перспективы и проблемы научно-технического развития отрасли.
2. Прогрессивные технологические решения при строительстве, реконструкции и техническом перевооружении предприятий отрасли.

Раздел: Характеристика, размещение и организация проектирования предприятий отрасли.

3. Общая характеристика и основные положения по размещению предприятий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств.
4. Состав и организация проекта.

Раздел: Характеристика промышленных зданий и планировка предприятий пищевой отрасли

5. Характеристика промышленных зданий предприятий хлебопекарного производства.
6. Характеристика промышленных зданий предприятий кондитерского производства.
7. Характеристика промышленных зданий предприятий макаронного производства.
8. Планировка предприятий отрасли.
9. Генеральные планы предприятий отрасли.
10. Основные конструктивные элементы промышленных зданий.

Раздел: Основы автоматизированного проектирования промышленных предприятий отрасли

11. Элементы системного подхода при проектировании.
12. Разработка проектов на новое строительство, техническое перевооружение и реконструкцию с помощью САПР.
13. Автоматизация производственных процессов на предприятии.

Раздел: Состав технологической части проекта и требования к разделам дипломного проекта

14.Требования к технологическому разделу выпускной квалификационной работы.

15.Требования к разделам выпускной квалификационной работы: метрологическое обеспечение, технотехконтроль, безопасность жизнедеятельности и др.

Раздел: Классификация и особенности проектирования предприятий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств.

16.Классификация и типы хлебозаводов как объектов реконструкции и технического перевооружения.

17.Действующие типовые проекты хлебопекарных предприятий.

18.Проектирование комплексов.

19.Классификация кондитерских фабрик по производственному профилю.

20.Классификация макаронных фабрик.

Коллоквиум 2

Вопросы для собеседования

Раздел: Компонировка предприятий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств.

1.Компировка помещений и производственных участков хлебопекарных предприятий.

2. Компировка помещений и производственных участков кондитерских фабрик.

3. Компировка помещений и производственных участков макаронных фабрик.

Раздел: Технологическая часть проекта: расчет и компоновка оборудования отделений, участков и цехов предприятий.

4.Обоснование выбора технологических схем и линий производства.

5.Выбор ассортимента и сырьевой расчет.

6.Проектирование отделений и участков приема, хранения и подготовки сырья к производству с использованием современного технологического оборудования.

7.Расчет системы пневмотранспорта для муки и сахара.

8.Расчет технологического оборудования для хранения сырья.

9.Расчет технологического оборудования хлебозаводов.

10. Расчет технологического оборудования макаронных фабрик.

11. Расчет технологического оборудования кондитерских предприятий.

12.Структурная схема технологического расчета кондитерского и карамельного цехов.

13.Перерасчет на незавернутую продукцию.

14.Особенности технологического расчета шоколадного, бисквитного, пастило-мармеладного производств.

15.Подбор и расчет технологического оборудования по цехам с использованием наиболее прогрессивных технологических схем производства.

Раздел: Прогрессивные схемы хранения и реализации готовой продукции

16.Современные схемы механизированных хлебохранилищ и экспедиций хлебопекарных предприятий, основные требования к их проектированию.

17.Автоматизированная система учета, отпуска и реализации готовой продукции.

18.Размещение подсобно-бытовых и административных помещений.

19.Компировка склада готовой продукции кондитерских и макаронных фабрик.

20.Современные схемы механизированных складов кондитерской продукции и экспедиции.

Критерии оценки (в рамках текущей аттестации):

-оценка «отлично» (20 баллов) выставляется студенту, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента;

-оценка «хорошо» (15 баллов) выставляется студенту, дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

-оценка «удовлетворительно» (10 баллов) выставляется студенту, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

-оценка «неудовлетворительно» (0-9) - выставляется студенту, если дан недостаточно полный ответ, логика и последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

Темы рефератов

1. Компановка модульных тесторазделочных линий.
2. Компановка мини-пекарен с применением печей импортного производства.
3. Компановка линии производства хлебных палочек.
4. Компановка линии производства тортов и пирожных.
5. Компановка участка резания и упаковки готовой продукции.
6. Прогрессивные технологические решения производства кондитерских изделий на зарубежных предприятиях.
7. Перспективные решения технологии производства кондитерских изделий и их аппаратное решение.
8. Современные схемы автоматизированных складов кондитерской продукции.
9. Отечественный и зарубежный опыт переработки отходов производства.
10. Система управления и контроля производства с помощью компьютерной техники

Критерии оценки

-15 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет четкую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объеме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-12 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет четкую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объеме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объеме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-9 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями

написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

-6 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой достаточно самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала .

-3 балла выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть регулярные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала.

-0 баллов выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть многочисленные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора.

«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и броидильных производств

Вопросы к экзамену по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

1. Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития отрасли.
2. Прогрессивные технологические решения при строительстве, реконструкции и техническом перевооружении предприятий отрасли.
3. Структура и норма технологического проектирования предприятий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.
4. Разработка проектов на новое строительство, техническое перевооружение и реконструкцию.
5. Оценка технических решений с точки зрения технико-экономических показателей. Порядок и правила проектирования.
6. Требования к разделам дипломного проекта: технологическому, БЖД и др.
7. Классификация и типы хлебозаводов как объектов реконструкции и технического перевооружения.
8. Действующие типовые проекты хлебопекарных предприятий. Типовые комплексы. Проектирование комплексов.
9. Классификация кондитерских фабрик по производственному профилю.
10. Классификация макаронных фабрик.
11. Компонировка помещений и производственных участков.
12. Проектирование отделений и участков приема, хранения и подготовки сырья к производству с использованием современного технологического оборудования.
13. Расчет системы пневмотранспорта для муки и сахара. Расчет технологического оборудования для хранения сырья.
14. Варианты компоновки складов БХМ.
15. Расчет технологического оборудования хлебозаводов и макаронных фабрик.
16. Структурная схема технологического расчета конфетного и карамельного цехов. Перерасчет на незавернутую продукцию.
17. Особенности технологического расчета шоколадного производства.
18. Особенности технологического расчета бисквитного производства.
19. Особенности технологического расчета пастиломармеладного производства.
20. Подбор и расчет технологического оборудования по цехам с использованием наиболее прогрессивных технологических схем производства.
21. Современные схемы механизированных хлебохранилищ и экспедиции, основные требования к их проектированию.
22. Автоматизированная система учета, отпуска и реализации готовой продукции.
23. Размещение подсобно-бытовых и административных помещений.
24. Компонировка склада готовой продукции кондитерских и макаронных фабрик.
25. Современные схемы механизированных складов кондитерской продукции и экспедиции.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

-оценка «хорошо» выставляется студенту, если дан развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура,

логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки, однако в ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя

-оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если , дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно- следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

-оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли»

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Прогрессивные проектировочные решения в организации нового строительства и реконструкции.
2	Прогрессивные схемы хранения и транспортирования сыпучего сырья
3	Проектирование комплексов пекарня-магазин
4	Компоновка оборудования малых предприятий
5	Проектирование механизированных складов готовой продукции хлебозаводов и макаронных фабрик
6	Требования при компоновке складских помещений с учетом его безопасной работы

Критерии оценки за самостоятельную работу (темы для самостоятельного изучения) студента:

0 баллов - подготовлен некачественный доклад: тема не раскрыта, в изложении отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы:

1 балл - подготовлен некачественный доклад: тема раскрыта, однако в изложении док; отсутствует четкая структура, отражающая сущность раскрываемой темы;

2 балла - подготовлен качественный доклад: тема хорошо раскрыта, в изложении документа прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Однако студент не осознает роль и место раскрываемого вопроса общей схеме перспективных процессов переработки сырья и выработки полуфабрикатов и продукции;

3 балла - подготовлен качественный доклад: тема хорошо раскрыта, в изложении доклада прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

4 балла - подготовлен качественный доклад: тема хорошо раскрыта, в изложении док прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая суть раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

5 баллов - подготовлен качественный доклад: тема хорошо раскрыта, в изложении доклада прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрируют авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме доклада.

