

5258223550ea9fb0b137726a1609164413718986ab6255891f088f115a17511ac

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

« 28 » мая 2026 г.



Майский, 2026

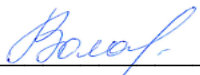
Фонд оценочных средств составлен с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 19 августа 2020 года № 937;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 № 245;
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н.

Составители:

Кандидат сельскохозяйственных наук, преподаватель Витковская В.П.,
начальник производства ООО «Морозко» Артюх С.В.

Рассмотрена на заседании методической комиссии технологического
факультет 27.05.2026 г., протокол №3-26

Председатель методической комиссии  Волощенко Л.В.

Руководитель основной профессиональной

образовательной программы  Н.П. Шевченко

1.Перечень компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УК – 6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Первый этап (пороговый уровень)	знать: способы совершенствования и планирования деятельности	Модуль 1. «Современные автоматизированные линии перерабатывающей отрасли »	Тестовое задание, защита практической работы	итоговое тестирование
					Модуль 2. «Автоматизированное оборудование для тепловой обработки и сушки»	Тестовое задание, защита практической работы	
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Модуль 1. « Современные автоматизированные линии перерабатывающей отрасли »	Тестовое задание, защита практической работы	
					Модуль 2. «Автоматизированное оборудование для тепловой обработки и сушки»	Тестовое задание, защита практической работы	

			Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов.	Модуль 1. « Современные автоматизированные линии перерабатывающей отрасли »	Тестовое задание, защита практичес кой работы	
					Модуль 2. «Автоматизированн ое оборудование для тепловой обработки и сушки»	Тестовое задание, защита практичес кой работы	
ПК – 5	Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения	ПК-5.2 Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях	Первый этап (пороговый уровень)	знать: технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции	Модуль 1. « Современные автоматизированны е линии перерабатывающей отрасли»	Тестовое задание, защита практичес кой работы	
			Второй этап (продвинуто й уровень)	уметь: четко и предметно формулировать свои пользовательские требования к	Модуль 1. « Современные автоматизированны е линии перерабатывающей отрасли »	Тестовое задание, защита практичес кой работы	

				компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	Модуль 2. «Автоматизированное оборудование для тепловой обработки и сушки»	Тестовое задание, защита практической работы	
			Третий этап (высокий уровень)	владеть: методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Модуль 1. «Современные автоматизированные линии перерабатывающей отрасли»	Тестовое задание, защита практической работы	
					Модуль 2. «Автоматизированное оборудование для тепловой обработки и сушки»	Тестовое задание, защита практической работы	

2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал 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>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>
УК–6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	<i>Не владеет способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, не может спланировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>	<i>Частично владеет, определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки. частично может, спланировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>	<i>Владеет способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, может спланировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>	<i>Аргументировано владеет способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, может самостоятельно спланировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>
	знать: способы совершенствования и	Допускает грубые ошибки при совершенствовании и	Частично формирует способы	Знает способы совершенствования и	Отлично знает способы совершенствования и

	планирования деятельности	планировании деятельности	совершенствования и планирования деятельности	планирования деятельности	планирования деятельности
	уметь: планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Не умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Частично умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Умеет самостоятельно планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности
	владеть: навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов.	Не владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Частично владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Свободно владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов
ПК -5 Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения	ПК-5.2 Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях	<i>Не владеет аспектами внедрения новой техники и технологического оборудования с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</i>	<i>Частично владеет аспектами внедрением новой техники и технологического оборудования с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</i>	<i>Владеет умением внедрять новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</i>	<i>Отлично владеет умением внедрять новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</i>
	знать: технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и	Допускает грубые ошибки при технологическом процессе производства продукции, не знает технические	Частично знает технологический процесс производства продукции, частично знает технические	Знает технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и	Отлично знает технологический процесс производства продукции, технические

	технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции	характеристики оборудования и технологических линий, методик расчета технологических параметров при производстве продукции	характеристики оборудования и технологических линий, методик расчета технологических параметров при производстве продукции	технологических линий, методики расчета параметров при производстве продукции	характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции
	уметь: четко и предметно формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	Не умеет формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	Частично умеет формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	Умеет четко и предметно формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	Отлично умеет четко и предметно формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах
	владеть: методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Не владеет методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Частично владеет методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Владеет методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Отлично владеет методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания

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

УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

Планируемые результаты обучения

Знать способы совершенствования и планирования деятельности

.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- Тестовый контроль.
- защита практических работ (устный опрос)

Тесты для промежуточного тестирования знаний

1. Образование стружки исключает применение резачков с

1. Мелкими зубьями
2. Криволинейными лезвиями
3. Гладкой режущей кромкой

Правильный ответ: Гладкой режущей кромкой

2. Укажите порядок действий работы на сепараторе

1. Запустить сепаратор включения магнитного пускателя
2. Убедиться в исправности машины
3. Проверить температуру подшипников сепаратора и электродвигателя

4. Посмотреть на показания имеющихся приборов: манометра, вольтметра, амперметра, а также следить за равномерностью поступления очищаемого масла

5. Почистить барабан и фильтр от скапливающихся в них механических примесей

6. Остановить сепаратор, перекрыть проходной кран на всасывающей магистрали

7. Проверить подогрев масла или топлива.

Правильный ответ: 2, 1, 4, 3, 5, 7, 6

3. Обжариваемое сырье в механизированных печах помещается _____

Правильный ответ: В сетки

4. Резак фирмы Kокh (США) имеет два серповидных ножа с _____

Правильный ответ: Односторонней заточкой

5. Лучковые пилы оказывают на рабочего _____

Правильный ответ: Вибрационное воздействие

6. Ножи характеризующиеся высокой производительностью, ровной поверхностью среза называются _____

Правильный ответ: Дисковыми

7. Температура при опалке туш свиней составляет _____

Правильный ответ: 1000-1100 °С

8. Мощность затрачиваемая на резание с увеличением ширины пропила _____

Правильный ответ: Увеличивается

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

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 оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

3.2 Защита практических работ (устный опрос)

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

Критерии оценивания «Защита практических работ (устный опрос)»

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать) - разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения;
- уметь предвидеть результат деятельности и планировать действия для достижения данного результата;- прогнозировать проблемные ситуации и риски в проектной деятельности.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- Уметь планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- *Тестовый контроль.*
- *защита практических работ (устный опрос)*

Тесты для промежуточного тестирования знаний

1. Поддувку сжатого воздуха в грудную полость свиных туш проводят для:
 1. Предотвращения попадания воды в грудную полость
 2. Облегчения снятия шкуры
 3. Улучшения качества обескровливания

Правильный ответ: Предотвращения попадания воды в грудную полость

2. Укажите соответствие неисправности и способа устранения неполадки возникшего в сепараторе:

Неисправность	Устранение неполадки
1. Повышенная вибрация сепаратора при работе.	А. Очистить барабан от отходов сепарирования. Проверить исправность всех шарикоподшипников и состояние амортизаторов верхней опоры вертикального вала, правильность сборки барабана.
2. Через сливную трубку чаши вытекает масло или вода.	В. Разобрать барабан и проверить резиновые уплотнительные кольца. Лопнувшие или разбухшие кольца заменить запасными.
3. Насос не дает полной производительности.	С. Проверить все соединения всасывающей линии трубопровода и устранить просачивание воздуха. Осмотреть фильтр и если он засорен — очистить.
4. Глазок переполнения полностью заливает маслом.	D. Снизить производительность сепаратора. Если же масло продолжает полностью заливать глазок, разобрать и вычистить барабан.
5. При работе масло вытекает с водой через патрубок для выхода отсепарированной воды.	Е. Недостаточное количество воды для водяного затвора; долить воду. Заменить регулирующее кольцо новым с меньшим внутренним диаметром.

Правильный ответ: 1А,2В,3С,4D,5Е.

3. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Волчок

2. Куттер

а. Предназначен для измельчения, смешивания, замеса, эмульсирования и вакуумирования фарша

б. Предназначены для среднего и мелкого измельчения сырья

Правильный ответ: 1б,2а

4. Поддувку сжатого воздуха в грудную полость свиных туш проводят для предотвращения попадания воды в

Правильный ответ: грудную полость

5. Физический способ съемки шкур осуществляется ведением _____ под шкуру

Правильный ответ: сжатого воздуха

6. Наименование машины ударного действия

Правильный ответ: Дробилка

7. В шпарильном туннеле фирмы МИТАБ шпарка производится при помощи _____

Правильный ответ: Пароводяных струй

8. Температура при шпарке туш свиней составляет

Правильный ответ: 65-75⁰С

9. Различную скорость привода конвейеров передних конечностей и съемки шкур установки РЗ-ФУВ обеспечивает

Правильный ответ: Звездочка

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

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 оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

3.2 Защита практических работ (устный опрос)

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

Критерии оценивания «Защита практических работ (устный опрос)»

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

Владеть навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- Тестовый контроль.
- защита практических работ (устный опрос)

Тесты для промежуточного тестирования знаний

1. При работе куттера для изменения степени измельчения выполняют следующее:

1. Заменяют решетку
2. Изменяют расстояние между ножами
3. Изменяют скорость вращения ножей

Правильный ответ: Изменяют скорость вращения ножей

2. Укажите последовательность порядка разборки сепаратора

1. разобрать насос и сборник
2. демонтировать насос в сборе с кронштейном
3. разобрать барабан
4. разобрать механизм
5. снять корпус сборника

Правильный ответ: 5,2,3,4,1

3. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Сушильный шкаф
2. Термокамера

А. Предназначается для стерилизации и сушки всевозможных материалов при температуре +50-500°C, а также для проведения аналитических мероприятий при +350°C.

В. Предназначена для проведения климатических испытаний и других лабораторных исследований, обеспечивает поддержание в замкнутом объёме заданной температуры или температуры и влажности

Правильный ответ: 1А, 2В

4. Желтый цвет органов управления на пульте означает

Правильный ответ: Аварийное включение

5. Производительность дисковой пилы увеличивается при _____ шага между зубьями

Правильный ответ: Увеличении

6. Металлы запрещенные к применению в рабочей зоне

Правильный ответ: Медь

7. В ножевой головке куттера Л5-ФКМ установлено:

Правильный ответ: два ножа

8. Раздел для взвешивания продукции включает

Правильный ответ: Объемные дозаторы

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

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 оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

3.2 Защита практических работ (устный опрос)

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

Критерии оценивания «Защита практических работ (устный опрос)»

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

ПК - 5 Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения

ПК – 5.2 Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- Знать технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- Тестовый контроль.
- защита практических работ (устный опрос)

Тесты для промежуточного тестирования знаний

1. Для отделения ног, рогов, вскрытия грудины КРС применяют

1. Ударное резание
2. Статическое рубящее резание
3. Динамическое резание

Правильный ответ: Статическое рубящее резание

2. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Анализатор молока «Лактан»
2. РН-метр молока
- А. Предназначен для определения кислотности молока.
- В. Предназначен для анализа физико-химических показателей сырого молока без применения дополнительных химических реактивов.

Правильный ответ: 1В, 2А

3. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Фаршемешалка
2. Мясорубка
- А. Применяются для непрерывного измельчения мяса, превращая его в фарш.

В. Перемешивании продуктов до получения однородной их консистенции.

Правильный ответ: 2А, 1В.

4. Воду в резервуаре для шпарки нагревают:

Правильный ответ: Острым паром

5. Опалка-шпарка туш свиней предназначена для:

Правильный ответ: Удаления эпидермиса

6. Пьезокерамические преобразователи предназначены для _____ силы резания

Правильный ответ: Снижения

7. Мышечное окоченение возникает через 3-6 часов после _____

Правильный ответ: убоя

8 Для обработки слизистых субпродуктов применяют:

Правильный ответ: Центробежные машины

9. Продукт поступает в дробилку через

Правильный ответ: Приемное устройство

10. Площадь забеловки шкур крупного рогатого скота составляет:

Правильный ответ: 20-25%

11. Режущие диски работают при скоростях:

Правильный ответ: 10-80 м/с

12. Уменьшение веса режущего инструмента достигается за счет применения

Правильный ответ: Пневмопривода

13. Для изменения степени измельчения волчка необходимо заменить

Правильный ответ: ножевую решётку

14. Какое оборудование из группы дозаторы дискретного действия имеют основной узел

Правильный ответ: Весовой механизм

15. При каком оглушении получают товарное мясо с лучшим качеством

Правильный ответ: Механическом оглушении

17. Куттера применяются для:

Правильный ответ: Тонкого измельчения

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

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 оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

3.2 Защита практических работ (устный опрос)

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

Критерии оценивания «Защита практических работ (устный опрос)»

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

Уметь четко и предметно формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- Тестовый контроль.
- защита практических работ (устный опрос)

Тесты для промежуточного тестирования знаний

1. Сущность процесса сепарирования молока заключается в:

1. Осаждении дисперсной фазы в поле действия гравитационных и центробежных сил
2. Осаждении дисперсной и дисперсионной фазы в поле действия гравитационных и центробежных сил
3. Осаждении дисперсионной фазы в поле действия гравитационных и центробежных сил

Правильный ответ: Осаждении дисперсной фазы в поле действия гравитационных и центробежных сил

2. У творожных сепараторов с непрерывной выгрузкой осадка осадок выводится через:

1. через сопла в нижней части корпуса барабана
2. через сопла по периферии корпуса барабана
3. через сопла в верхней части корпуса барабана

Правильный ответ: через сопла по периферии корпуса барабана

3. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Дымовые камеры
2. Коптильная камера

1. Предназначена для того, чтобы осуществлять производство готовой продукции из мясного сырья. В них применяется термическая либо пародымовая обработка. Эти технологические операции выполняют для копчения, обжарки, варки и подсушки мясной продукции.

2. предназначены для горячего копчения мясных и рыбных продуктов, птицы, овощей, морепродуктов и сыров.

Правильный ответ: 1 А, 2 В.

4. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Сепаратор
2. Пастеризатор

А. Механическое или электромеханическое приспособление для очистки молока либо разделения (сепарирования) молока на разные фракции.

В. Аппарат, служащий для термической обработки молока, сливок, сока и прочих продуктов питания.

Правильный ответ: 1А, 2 В.

5. Для отделения ног, рогов, вскрытия грудины КРС применяют

_____рубящее резание

Правильный ответ: Статическое;

6. Высота сегмента дискового ножа выступающего из продукта должна составлять_____ от диаметра диска

Правильный ответ: 0,1

7. Волчки применяются для_____измельчения

Правильный ответ: Среднего

8. Лучковые ножи Schmid Wezel применяют только при

Правильный ответ: Вертикальной забеловке

9. Напряжение тока электрооглушения аппарата ФЭОР-1 составляет (В)

Правильный ответ: 70-80

10. При увеличении угла разводки пилы ширина пропила

Правильный ответ: Увеличивается

11. При механическом способе оглушения применяется

Правильный ответ: Стиллет

12. При электрооглушении свиней частота тока составляет,Гц

Правильный ответ: 2200-2400

13. Съемку щетины и волоса с шерстных субпродуктов производят в:

Правильный ответ: Центрифугах

14.Для обеспечения резания без опилок позвонковых и реберных костей применяется:

Правильный ответ: Виброрезание

15. Для дискретного метода учета молока применяются:

Правильный ответ: Весы

16. К механической обработке молока относится:

Правильный ответ: Сепарирование

17. Нормализацию молока проводят при помощи:

Правильный ответ: Сепараторов сливоотделителей

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

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 оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

3.2 Защита практических работ (устный опрос)

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

Критерии оценивания «Защита практических работ (устный опрос)»

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

Владеть методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- Тестовый контроль.
- защита практических работ (устный опрос)

Тесты для промежуточного тестирования знаний

1. Теплообменная рубашка в емкостях специального назначения служит:
 1. Для осуществления любых теплообменных процессов
 2. Для нагревания молока
 3. Для охлаждения молока

Правильный ответ: Для осуществления любых теплообменных процессов

2. Основным регулируемым параметром в процессе прессования сырной массы является:

1. Усилие прессования
2. Температура
3. Влажность

Правильный ответ: Усилие прессования

3. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Гомогенизатор
2. Центрифуга

А. Устройство, (машина или прибор), служащее для разделения сыпучих тел или жидкостей различного удельного веса и отделения жидкостей от твёрдых тел путем использования центробежной силы.

В. Аппарат для образования однородной (дисперсной) физически стабильной смеси.

Правильный ответ: 1 В, 2 А

4. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Гомогенизатор механический
2. Гомогенизатор ультразвуковой
3. Гомогенизатор высокого давления

А. Поточный диспергатор для энергосберегающего и непрерывного производства сверхтонких эмульсий.

В. Аппараты для гомогенизации образцов при создании дисперсий, эмульсий, проведении лизиса клеток бактерий, дрожжей, для экстракции белка, ДНК, РНК и клеточных компонентов.

С. перемешивают смесь за счет режущих ножей, которые очень быстро вращаются (со скоростью несколько десятков тысяч оборотов в минуту). По механизму работы такие приборы являются погружными, оснащены подъемным устройством.

Правильный ответ: 1 С, 2 В, 3 А,

5. На производительность сепаратора для обезвоживания творожного сгустка
Правильный ответ: Число сопл

6. Группа "объемные дозаторы" входит в класс:

Правильный ответ: Барабанных дозаторов

7. Для проведения гомогенизации температура молочного сырья должна быть:

Правильный ответ: 60-65 °С

8. Молоко направляемое на сепарирование должно иметь температуру:

Правильный ответ: 40-45 °С

9. Для исключения доступа микроорганизмов к обрабатываемому продукту в пространство гомогенизирующей головки ограниченное двумя уплотнительными элементами подается:

Правильный ответ: Пар

10. Ультрафильтрацию молока используют для:

Правильный ответ: Выделения белков

11. Для выработки сливочного масла методом сбивания сливок используется:

Правильный ответ: Маслоизготовители

12. Общим элементом у ванн для сквашивания и творогоизготовителей является:

Правильный ответ: Теплообменная рубашка

13. В термостате при выработке кисломолочных напитков осуществляется:

Правильный ответ: Скваживание

14. Укажите количество напорных камер у сепаратора-сливкоотделителя

Правильный ответ: Две

15. Назовите основной классификационный признак средств, применяемых для перевозки молока:

Правильный ответ: Вместимость

16. Для обезвоживания молочного сахара применяют:

Правильный ответ: Фильтрующую центрифугу

17. Пресс - тележками комплектуются:

Правильный ответ: Ванны самопрессования

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

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 оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,
0 – 40 % 0 баллов.

3.2 Защита практических работ (устный опрос)

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

Критерии оценивания «Защита практических работ (устный опрос)»

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Примерный перечень вопросов для защиты практических работ (устного опроса) по модулям 1,2.

1. Оборудование для производства творога: классификация, общая характеристика.
2. Оборудование для получения и обработки сгустка творожной массы.
3. Оборудование для охлаждения творога и творожных изделий.
4. Оборудование для перетирания и перемешивания творожной массы.
5. Поточно-технологические линии производства творога.
6. Технологический расчет оборудования для производства творога.
7. Оборудование для производства сыра: классификация, общая характеристика.
8. Оборудование для выработки сырного зерна.
9. Оборудование для формования и прессования сырной массы.
10. Оборудование сырохранилищ.
11. Оборудование для производства плавленого сыра.
12. Технологический расчет оборудования для производства сыра.
13. Оборудование для производства мороженого: классификация, общая характеристика.
14. Оборудование для фризирования смеси мороженого.
15. Оборудование для закаливания мороженого.
16. Оборудование для выпечки вафель.
17. Поточные линии для производства мороженого.
18. Технологический расчет оборудования для производства мороженого.

- 19.Оборудование для производства сгущенных молочных продуктов:
классификация, общая характеристика.
- 20.Вакуум-выпарные установки, используемые для производства
сгущенных молочных продуктов.
- 21.Особенности процесса выпаривания и сгущения на этапе производства
сгущенных молочных продуктов.
- 22.Оборудование для приготовления сахарного сиропа.
- 23.Оборудование для охлаждения сгущенного молока.
- 24.Технологический расчет оборудования для производства сгущенных
молочных продуктов.
- 25.Оборудование для производства сухих молочных продуктов:
классификация, общая характеристика.
- 26.Конструктивно-технологические схемы дисковых распылительных
сушилок: марки, принцип действия.
- 27.Конструктивно-технологические схемы вальцовых сушилок: марки,
принцип действия.
- 28.Конструктивно-технологические схемы форсуночных распылительных
сушилок: марки, принцип действия.
- 29.Оборудование для сушки молока и жидких молочных продуктов.
- 30.Оборудование для сушки твердых молочных продуктов.
- 31.Оборудование для фасования и упаковывания молока и молочных
продуктов: классификация, общая характеристика.
- 32.Основные виды тары и упаковочных материалов для молока и
молочных продуктов.
- 33.Оборудование для розлива молока и молочных продуктов в стеклянные
бутылки.
- 34.Оборудование для фасования молока и молочных продуктов в
картонную тару.
- 35.Оборудование для фасования молока и молочных продуктов в
полиэтиленовые пакеты.

***Перечень тестовых вопросов для проведения промежуточной
аттестации обучающихся***

1. Обжариваемое сырье в механизированных печах
помещается_____

Правильный ответ: В сетки

2. Резак фирмы Kокh (США) имеет два серповидных ножа с_____

Правильный ответ: Односторонней заточкой

3. Лучковые пилы оказывают на рабочего _____

Правильный ответ: Вибрационное воздействие

4. Ножи характеризующиеся высокой производительностью, ровной поверхностью среза называются _____

Правильный ответ: Дисковыми

5. Температура при опалке туш свиней составляет _____

Правильный ответ: 1000-1100 °С

6. Мощность затрачиваемая на резание с увеличением ширины пропила _____

Правильный ответ: Увеличивается

7. Поддувку сжатого воздуха в грудную полость свиней туш проводят для предотвращения попадания воды в _____

Правильный ответ: грудную полость

8. Физический способ съемки шкур осуществляется ведением _____ под шкуру

Правильный ответ: сжатого воздуха

9. Наименование машины ударного действия _____

Правильный ответ: Дробилка

10. В шпарильном туннеле фирмы МИТАБ шпарка производится при помощи _____

Правильный ответ: Пароводяных струй

11. Температура при шпарке туш свиней составляет _____

Правильный ответ: 65-75 °С

12. Различную скорость привода конвейеров передних конечностей и съемки шкур установки РЗ-ФУВ обеспечивает _____

Правильный ответ: Звездочка

13. Желтый цвет органов управления на пульте означает _____

Правильный ответ: Аварийное включение

14. Производительность дисковой пилы увеличивается при _____ шага между зубьями

Правильный ответ: Увеличении

15. Металлы запрещенные к применению в рабочей зоне _____

Правильный ответ: Медь

16. В ножевой головке куттера Л5-ФКМ установлено:

Правильный ответ: два ножа

17. Раздел для взвешивания продукции включает

Правильный ответ: Объемные дозаторы

18 Воду в резервуаре для шпарки нагревают:

Правильный ответ: Острым паром

19. Опалка-шпарка туш свиней предназначена для:

Правильный ответ: Удаления эпидермиса

20. Пьезокерамические преобразователи предназначены для _____ силы резания

Правильный ответ: Снижения

21. Мышечное окоченение возникает через 3-6 часов после _____

Правильный ответ: убоя

22 Для обработки слизистых субпродуктов применяют:

Правильный ответ: Центробежные машины

23. Продукт поступает в дробилку через

Правильный ответ: Приемное устройство

24. Площадь забеловки шкур крупного рогатого скота составляет:

Правильный ответ: 20-25%

25. Режущие диски работают при скоростях:

Правильный ответ: 10-80 м/с

26. Уменьшение веса режущего инструмента достигается за счет применения

Правильный ответ: Пневмопривода

27. Для изменения степени измельчения волчка необходимо заменить

Правильный ответ: ножевую решётку

28. Какое оборудование из группы дозаторы дискретного действия имеют основной узел

Правильный ответ: Весовой механизм

29. При каком оглушении получают товарное мясо с лучшим качеством

Правильный ответ: Механическом оглушении

30 Куттера применяются для:

Правильный ответ: Тонкого измельчения

31. Для отделения ног,рогов, вскрытия грудины КРС применяют _____рубящее резание

Правильный ответ: Статическое:

32 Высота сегмента дискового ножа выступающего из продукта должна составлять _____ от диаметра диска

Правильный ответ: 0,1

33. Волчки применяются для _____измельчения

Правильный ответ: Среднего

34. Лучковые ножи Schmid Wezel применяют только при

Правильный ответ: Вертикальной забеловке

35. Напряжение тока электрооглушения аппарата ФЭОР-1 составляет (В)

Правильный ответ: 70-80

36. При увеличении угла разводки пилы ширина пропила

Правильный ответ: Увеличивается

37. При механическом способе оглушения применяется

Правильный ответ: Стиллет

38. При электрооглушении свиней частота тока составляет,Гц

Правильный ответ: 2200-2400

39. Съемку щетины и волоса с шерстных субпродуктов производят в:

Правильный ответ: Центрифугах

40. Для обеспечения резания без опилок позвоночных и реберных костей применяется:

Правильный ответ: Виброрезание

41. Для дискретного метода учета молока применяются:

Правильный ответ: Весы

42. К механической обработке молока относится:

Правильный ответ: Сепарирование

43. Нормализацию молока проводят при помощи:

Правильный ответ: Сепараторов сливоотделителей

44. На производительность сепаратора для обезвоживания творожного сгустка

Правильный ответ: Число сопл

45. Группа "объемные дозаторы " входит в класс:

Правильный ответ: Барабанных дозаторов

46. Для проведения гомогенизации температура молочного сырья должна быть:

Правильный ответ: 60-65 °С

47. Молоко направляемое на сепарирование должно иметь температуру:

Правильный ответ: 40-45 °С

48. Для исключения доступа микроорганизмов к обрабатываемому продукту в пространство гомогенизирующей головки ограниченное двумя уплотнительными элементами подается:

Правильный ответ: Пар

49. Ультрафильтрацию молока используют для:

Правильный ответ: Выделения белков

50. Для выработки сливочного масла методом сбивания сливок используется:

Правильный ответ: Маслоизготовители

51. Общим элементом у ванн для сквашивания и творогоизготовителей является:

Правильный ответ: Теплообменная рубашка

52. В термостате при выработке кисломолочных напитков осуществляется:

Правильный ответ: Сквашивание

53. Укажите количество напорных камер у сепаратора-сливкоотделителя

Правильный ответ: Две

54. Назовите основной классификационный признак средств, применяемых для перевозки молока:

Правильный ответ: Вместимость

55. Для обезвоживания молочного сахара применяют:

Правильный ответ: Фильтрующую центрифугу

56. Пресс - тележками комплектуются:

Правильный ответ: Ванны самопрессования

57 В сепараторах сливоотделителях расстояние между тарелками по сравнению с сепараторами молокоочистителями

Правильный ответ: Меньше

58 Максимально-допустимая скорость транспортировки молока по трубопроводам:

Правильный ответ: 2м/с

59. Процесс ультрафильтрации проводят под давлением:

Правильный ответ: 0,1-0,5 МПа

60. Для улучшения консистенции творожной массы применяют:

Правильный ответ: Вальцевые машины

61. Образование стружки исключает применение резакос с

4. Мелкими зубьями
5. Криволинейными лезвиями
6. Гладкой режущей кромкой

Правильный ответ: Гладкой режущей кромкой

62. Поддувку сжатого воздуха в грудную полость свиных туш проводят для:

4. Предотвращения попадания воды в грудную полость
5. Облегчения снятия шкуры
6. Улучшения качества обескровливания

Правильный ответ: Предотвращения попадания воды в грудную полость

63. При работе куттера для изменения степени измельчения выполняют следующее:

4. Заменяют решетку
5. Изменяют расстояние между ножами
6. Изменяют скорость вращения ножей

Правильный ответ: Изменяют скорость вращения ножей

64. Для отделения ног, рогов, вскрытия грудины КРС применяют

4. Ударное резание
5. Статическое рубящее резание
6. Динамическое резание

Правильный ответ: Статическое рубящее резание

65. Сущность процесса сепарирования молока заключается в:

4. Осаждении дисперсной фазы в поле действия гравитационных и центробежных сил

5. Осаждении дисперсной и десперсионной фазы в поле действия гравитационных и центробежных сил
6. Осаждении дисперсионной фазы в поле действия гравитационных и центробежных сил

Правильный ответ: Осаждении дисперсной фазы в поле действия гравитационных и центробежных сил

66. У творожных сепараторов с непрерывной выгрузкой осадка осадок выводится через:

4. через сопла в нижней части корпуса барабана
5. через сопла по периферии корпуса барабана
6. через сопла в верхней части корпуса барабана

Правильный ответ: через сопла по периферии корпуса барабана

67. Телообменная рубашка в емкостях специального назначения служит:

4. Для осуществления любых теплообменных процессов
5. Для нагревания молока
6. Для охлаждения молока

Правильный ответ: Для осуществления любых теплообменных процессов

68. Основным регулируемым параметром в процессе прессования сырной массы является:

4. Усилие прессования
5. Температура
6. Влажность

Правильный ответ: Усилие прессования

69. Укажите порядок действий работы на сепараторе

1. Запустить сепаратор включения магнитного пускателя
2. Убедиться в исправности машины
3. Проверить температуру подшипников сепаратора и электродвигателя
4. Посмотреть на показания имеющихся приборов: манометра, вольтметра, амперметра, а также следить за равномерностью поступления очищаемого масла
5. Почистить барабан и фильтр от скапливающихся в них механических примесей
6. Остановить сепаратор, перекрыть проходной кран на всасывающей магистрали
7. Проверить подогрев масла или топлива.

Правильный ответ: 2,1,4,3,5,7,6

70. Укажите соответствие неисправности и способа устранения неполадки возникшего в сепараторе:

Неисправность	Устранение неполадки
1. Повышенная вибрация сепаратора при работе.	1. Очистить барабан от отходов сепарирования. Проверить исправность всех шарикоподшипников и состояние амортизаторов верхней опоры вертикального вала, правильность сборки барабана.
2. Через сливную трубку чаши вытекает масло или вода.	2. Разобрать барабан и проверить резиновые уплотнительные кольца. Лопнувшие или разбухшие кольца заменить запасными.
3. Насос не дает полной производительности.	3. Проверить все соединения всасывающей линии трубопровода и устранить просачивание воздуха. Осмотреть фильтр и если он засорен — очистить.
4. Глазок переполнения полностью заливает маслом.	4. Снизить производительность сепаратора. Если же масло продолжает полностью заливать глазок, разобрать и вычистить барабан.
5. При работе масло вытекает с водой через патрубок для выхода отсепарированной воды.	5. Недостаточное количество воды для водяного затвора; долить воду. Заменить регулирующее кольцо новым с меньшим внутренним диаметром.

Правильный ответ: 1A,2B,3C,4D,5E.

71. Укажите последовательность порядка разборки сепаратора

1. разобрать насос и сборник
2. демонтировать насос в сборе с кронштейном
3. разобрать барабан
4. разобрать механизм
5. снять корпус сборника

Правильный ответ: 5,2,3,4,1

72. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Волчок
2. Куттер

- А. Предназначен для измельчения, смешивания, замеса, эмульсирования и вакуумирования фарша
- В. Предназначены для среднего и мелкого измельчения сырья

Правильный ответ: 1б,2а

73. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Сушильный шкаф
2. Термокамера

- А. Предназначается для стерилизации и сушки всевозможных материалов при температуре +50-500°C, а также для проведения аналитических мероприятий при +350°C.
- В. Предназначена для проведения климатических испытаний и других лабораторных исследований, обеспечивает поддержание в замкнутом объеме заданной температуры или температуры и влажности

Правильный ответ: 1А,2В

74. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Анализатор молока «Лактан»
2. РН-метр молока

- А. Предназначен для определения кислотности молока.
- В. Предназначен для анализа физико-химических показателей сырого молока без применения дополнительных химических реактивов.

Правильный ответ: 1В,2А

75. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Фаршемешалка
2. Мясорубка

- А. Применяются для непрерывного измельчения мяса, превращая его в фарш.
- В. Перемешивании продуктов до получения однородной их консистенции.

Правильный ответ: 2А, 1В.

76. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Дымовые камеры
2. Коптильная камера

- А. Предназначена для того, чтобы осуществлять производство готовой продукции из мясного сырья. В них применяется термическая либо пародымовая обработка. Эти технологические операции выполняют для копчения, обжарки, варки и подсушки мясной продукции.
- В. предназначены для горячего копчения мясных и рыбных продуктов, птицы, овощей, морепродуктов и сыров.

Правильный ответ: 1 А, 2 В.

77. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Сепаратор
2. Пастеризатор

- А. Механическое или электромеханическое приспособление для очистки молока либо разделения (сепарирования) молока на разные фракции.
- В. Аппарат, служащий для термической обработки молока, сливок, сока и прочих продуктов питания.

Правильный ответ: 1А, 2 В.

78. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Гомогенизатор
2. Центрифуга

- А. Устройство, (машина или прибор), служащее для разделения сыпучих тел или жидкостей различного удельного веса и отделения жидкостей от твёрдых тел путем использования центробежной силы.

В. Аппарат для образования однородной (дисперсной) физически стабильной смеси.

Правильный ответ: 1 В, 2А

79. Проведите соотношение оборудования и выполняемой функции

1. Гомогенизатор механический
 2. Гомогенизатор ультразвуковой
 3. Гомогенизатор высокого давления
- А. Поточный диспергатор для энергосберегающего и непрерывного производства сверхтонких эмульсий.
- В. Аппараты для гомогенизации образцов при создании дисперсий, эмульсий, проведении лизиса клеток бактерий, дрожжей, для экстракции белка, ДНК, РНК и клеточных компонентов.
- С. перемешивают смесь за счет режущих ножей, которые очень быстро вращаются (со скоростью несколько десятков тысяч оборотов в минуту). По механизму работы такие приборы являются погружными, оснащены подъемным устройством.

Правильный ответ: 1С , 2В , 3 А,

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.

Промежуточная аттестация (зачет). Итоговое тестирование (25 баллов).

Тестирование, включающее в себя перечень вопросов, позволяющих оценить степень освоения дисциплины с точки зрения знания основ по планированию научных исследований, умения применить их в конкретной ситуации и применения полученных навыков при решении конкретных ситуационных задач.

Критерии оценивания (5 вопросов×1 балл=5 баллов + 4 вопроса × 2 балла=8 баллов + 4 вопроса × 3 балла = 12 баллов = 25 баллов):

- 5 вопросов простого уровня сложности, позволяющие оценить пороговый уровень освоения компетенции обучающимся. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимально можно набрать 5 баллов.

-4 вопроса среднего уровня сложности, позволяющие оценить продвинутый уровень освоения компетенции обучающимся. Каждый правильный ответ оценивается в 2 балла. Максимально можно набрать 8 баллов.

-4 вопроса повышенного уровня сложности, позволяющие оценить высокий уровень освоения компетенции обучающимся. Каждый правильный ответ оценивается в 3 балла. Максимально можно набрать 12 баллов.

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.

III. Творческий рейтинг (5 баллов)

Темы рефератов для творческого рейтинга

1. Состояние и перспективы развития перерабатывающих предприятий на современном этапе
2. Основные направления и пути совершенствования и модернизации перерабатывающих предприятий.
3. Машины и оборудование для измельчения, переработки, фасования и упаковывания продукции.
4. Машины и оборудование для транспортирования, приемки, очистки, хранения продукции
5. Машины и оборудование для разделения молока
6. Машины и оборудование для тепловой обработки молока
7. Машины и оборудование для производства сливок
8. Машины и оборудование для производства сметаны
9. Машины и оборудование для производства сухих продуктов, современные методы фасования и упаковывания.
10. Оборудование для холодильной обработки молока и упаковывания.
11. Машины и оборудование для тепловой обработки мясопродуктов.
12. Машины и оборудование для производства пельменей
13. Машины и оборудование для производства котлет
14. Машины и оборудование для производства сухих продуктов, современные методы фасования и упаковывания.
15. Оборудование линий убоя скота и птицы.
16. Оборудование для первичной обработки свиней и обработки продуктов убоя скота и птицы.
17. Оборудование для измельчения мяса и шпика и перемешивания мясных продуктов.
18. Оборудование для посола мяса и формования мясных продуктов.
19. Оборудование для тепловой обработки мясных продуктов.
20. Оборудование для холодильной обработки мяса и упаковывания.

Критерии оценивания творческого задания

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 1 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, 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 лабораторных работ, тестовый контроль, устный опрос.

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.

Зачет 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	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной	+

практических требований	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.