

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 18:37:01

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb2372616609b644b33d88861b6255891f28869131d5351f6e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени В.Я.ГОРИНА»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана технологического факультета

к.с.-х.н, доцент Н. Б. Ордина



« 28 »

мая

2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

«Технологическое оборудование отрасли»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками

Квалификация - бакалавр

Год начала подготовки – 2026

Майский, 2026

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК - 3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК -3.1 Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач ОПК - 3.2.- Обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые приборные техники	Первый этап (пороговой уровень)	знать: технологический процесс производства продукции, технологические линии производств и методы их компоновки.	Модуль 1. «Оборудование для переработки молока»	Устный опрос	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			Второй этап (продвинутой уровень)	Уметь: пользоваться нормативной и технической документацией,	Модуль 2 «Машины и оборудование для переработки мяса» Модуль 1. «Оборудование для переработки молока»	Устный опрос Тестовый контроль Подготовка реферата с презентацией ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену Итоговое тестирование, вопросы к экзамену

				работать на технологическом и лабораторном оборудовании, осваивать новые виды оборудования, безопасной эксплуатации технологического оборудования, анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования	Модуль 2 «Машины и оборудование для переработки мяса»	Устный опрос Тестовый контроль Подготовка реферата с презентацией ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками составления технологических схем производства продукции на имеющимся оборудовании, навыками работы на приборах для решения задач при производстве продуктов животного происхождения	Модуль 1. «Оборудование для переработки молока»	Устный опрос Ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2 «Машины и оборудование для переработки мяса»	Устный опрос Ситуационные задачи	
ПК-5	Способен проводить расчеты по проектированию пищевых производств,	ПК - 5.3 - Способен осуществлять технологическую	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: технологический процесс	Модуль 1. «Оборудование для переработки молока»	Устный опрос	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену

	технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения	компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения		производства продукции, технологические линии производства и методы их компоновки.	Модуль 2 «Машины и оборудование для переработки мяса»	Устный опрос	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: пользоваться методикой расчетов отдельных параметров оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования	Модуль 1. «Оборудование для переработки молока»	Устный опрос Тестовый контроль Подготовка реферата с презентацией ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2 «Машины и оборудование для переработки мяса»	Устный опрос Тестовый контроль Подготовка реферата с презентацией ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: технологическим и схемами производства продукции, схемами компоновки технологических линий, навыками чтения чертежей технологического оборудования и линий	Модуль 1. «Оборудование для переработки молока»	Устный опрос Ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2 «Машины и оборудование для переработки мяса»	Устный опрос Ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ОПК-3 <i>Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</i>	ОПК -3.1 - Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач	<i>Не способен продемонстрировать навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач</i>	<i>Частично способен продемонстрировать навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач</i>	<i>Владеет способностью продемонстрировать навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач</i>	<i>Свободно владеет способностью продемонстрировать специальные навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач</i>
	Знать: основные процессы производства и переработки продукции, правила работы и эксплуатации технологического оборудования	Допускает грубые ошибки в основных процессах производства и переработки продукции, правила работы и эксплуатации технологического оборудования	Может изложить основные процессы производства и переработки продукции, правила работы и эксплуатации технологического оборудования	Знает основные процессы производства и переработки продукции, правила работы и эксплуатации технологического оборудования	Знает и аргументирует основные процессы производства и переработки продукции, правила работы и эксплуатации технологического оборудования
	Уметь: пользоваться нормативной и технической документацией, использовать технологическое оборудование для выполнения операций	Не умеет пользоваться нормативной и технической документацией, использовать оборудование для выполнения операций	Частично умеет пользоваться нормативной и технической документацией, использовать технологическое оборудование для	Способен в типовой ситуации пользоваться нормативной и технической документацией, использовать технологическое оборудование для выполнения операций	Способен самостоятельно пользоваться нормативной и технической документацией, использовать технологическое оборудование для выполнения операций

	Владеть: навыками постановки задач для использования технологического оборудования	Не владеет навыками постановки задач для использования технологического оборудования	выполнения операций Частично владеет навыками постановки задач для использования технологического оборудования	Владеет навыками постановки задач для использования технологического оборудования	Владеет в совершенстве навыками постановки задач для использования технологического оборудования
	ОПК - 3.2.-Обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые приборные техники	Не умеет обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые приборные техники	Частично обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые приборные техники	обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые приборные техники	Обладает в совершенстве способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые приборные техники
	знать: новые виды технологического оборудования и новые приборные техники	Допускает грубые ошибки в технологических схемах, не знает методы организации технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях, не знает основные виды контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях, предприятиях	Может изложить основные виды контроля. Допускает незначительные ошибки в технологических схемах.	Знает основные виды контроля и технологические схемы. Знает принципы организации технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях, основные виды контроля	Аргументировано проводит сравнение основных видов контроля. Может самостоятельно организовать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях, основные виды контроля
	уметь: применять новые виды технологического оборудования и новые приборные техники, применять настройки и режимы для производства продукции	Не умеет применять новые виды технологического оборудования и новые приборные техники, применять настройки и режимы для производства продукции	Частично умеет применять новые виды технологического оборудования и новые приборные техники, применять настройки и режимы для производства продукции	Способен применять новые виды технологического оборудования и новые приборные техники, применять настройки и режимы для производства продукции	Способен самостоятельно применять новые виды технологического оборудования и новые приборные техники, применять настройки и режимы для производства продукции
	владеть: технологическими схемами производства продукции, методами взаимозаменяемости технологического оборудования в линиях производства	Не владеет н навыками организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях. Не знает режимы и технологические схемы производства продукции.	Частично владеет навыками организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях. Допускает незначительные ошибки в технологических схемах и режимах производства	Владеет навыками организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях. Знает технологические схемы и режимы производства продукции.	Свободно владеет навыками организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях. Свободно владеет технологическими схемами и режимами производства продукции.

ПК-5 Способен проводить расчеты по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения	ПК - 5.3 - Способен осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения	<i>Не способен осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</i>	продукции. <i>Частично способен осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Владеет способностью осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Свободно владеет способностью осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</i>
	Знать: технологический процесс производства продукции, технологические линии производств и методы их компоновки	Допускает грубые ошибки в технологическом процессе производства продукции, в технологических линиях производства и методах их компоновки	Может изложить технологический процесс производства продукции, технологические линии производств и методы их компоновки	Знает технологический процесс производства продукции, технологические линии производств и методы их компоновки	Знает в совершенстве технологический процесс производства продукции, технологические линии производств и методы их компоновки
	Уметь: методикой расчетов отдельных параметров оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования	Не умеет использовать методики расчетов отдельных параметров оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования	Частично умеет использовать методики расчетов отдельных параметров оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования	Умеет использовать методики расчетов отдельных параметров оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования	Свободно владеет способностью использовать методики расчетов отдельных параметров оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования
	Владеть: технологическими схемами производства продукции, схемами компоновки	Не владеет навыком применения технологических схем производства, схем компоновки технологических линий, навыками чтения	Частично владеет навыком применения технологических схем производства, схем компоновки	Владеет навыком применения технологических схем производства, схем компоновки	Владеет в совершенстве и самостоятельно использует навык применения технологических схем производства, схем

	технологических линий, навыками чтения чертежей технологического оборудования и линий.	чертежей технологического оборудования и линий.	технологических линий, навыками чтения чертежей технологического оборудования и линий	технологических линий, навыками чтения чертежей технологического оборудования и линий	компоновки технологических линий, навыками чтения чертежей технологического оборудования и линий
--	---	--	---	---	---

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

ОПК – 3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК -3.1 - Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач.

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ: основные процессы производства и переработки продукции, правила работы и эксплуатации технологического оборудования

Планируемые результаты обучения по первому этапу обучения : Знать основные процессы производства и переработки продукции, правила работы и эксплуатации технологического оборудования, основные виды оборудования для выполнения технологических операций

Оценочные средства по первому этапу обучения (пороговый уровень).

Вопросы для устного опроса

1. Основные узлы и соединения машин.
2. Подъемно-транспортное оборудование.
3. Транспортеры и конвейеры. Классификация и особенности конструкции.
4. Оборудование для обездвигивания животных. Способы обездвигивания.
5. Машины для съемки шкуры. Особенности съемки шкур различных животных.
6. Машины для обработки кишечного сырья.
7. Машины для подготовки свиных туш к переработке. Шпарильные чаны.
8. Машины для удаления щетины и волоса.
9. Машины для обработки субпродуктов.
10. Машины для обработки шкур
11. Основные линии производства молочной продукции

Критерии оценки устного ответа:

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

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

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

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

Тестовые задания

(тип заданий: закрытый)

Волчки применяются для

1. Крупного измельчения
2. Среднего измельчения
3. Тонкого измельчения
4. Коллоидного измельчения

Правильный ответ: 2

Охлаждение молока выполняют с помощью

1. компрессорных установок
2. вакуумных установок
3. пластинчатых аппаратов
4. центробежных установок

Правильный ответ: 3

- 1- К работе с машинами допускаются лица, ознакомившиеся с
- 2- правилами эксплуатации машин
- 3- строением машин
- 4- производственным процессом
- 5- устройством и правилами эксплуатации машин

Правильный ответ: 4

Укажите последовательность расстановки технологического оборудования при производстве творога:

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

Правильный ответ:

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

4-2

5-4

Укажите последовательность расстановки технологического оборудования при производстве котлет

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

Правильный ответ:

1-3

2-3

3-4

4-2

5-5

Укажите последовательность расстановки технологического оборудования производства ветчины

1. Массажер
2. Волчок
3. Шприц
4. Стол для обвалки
5. Термокамера

Правильный ответ:

1-4

2-2

3-1

4-3

5-5

Укажите последовательность расстановки технологического оборудования производства ветчины

- 1- Волчок
- 2- Пельменный аппарат
- 3- Упаковочный автомат
- 4- Галтовочный барабан
- 5- Фаршемешалка

Правильный ответ:

1-1

2-5

3-2

4-4

5-3

Критерии оценивания:

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,

- 0 баллов за неправильный ответ.

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

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

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать):
пользоваться нормативной и технической документацией, использовать технологическое оборудование для выполнения операций.

Планируемые результаты обучения: умеет подбирать оборудования для выполнения технологических операций на основе нормативной и технологической документации и инструкций.

Оценочные средства по второму этапу обучения (продвинутый)
(Тип заданий: открытый)

1 Установка - это совокупность _____, смонтированных на одном фундаменте (раме)

Правильный ответ: агрегатов

2 Технологический комплекс машин - это совокупность _____, обеспечивающих выполнение определенного технологического процесса.

Правильный ответ: технических средств

3. Оборудование, предназначенное для поточного подогрева молока до температуры пастеризации, выдержки при температуре пастеризации и последующего охлаждения называют _____

Правильный ответ: пастеризационно-охладительная установка

4 Машина, предназначенная для центробежного разделения молока на сливки и обезжиренное молоко, нормализации молока по жиру, а также для обезжиривания сыворотки и получения безводного жира называют _____

Правильный ответ: сепаратор-сливкоотделитель, сепаратором- сливкоотделителем.

5. Оборудование, предназначенное для сбивания сливок в сливочное масло называют _____

Правильный ответ: маслоизготовитель, маслобойка

6 Большая степень оплавления шпика наблюдается при резке _____ режущими машинами

Правильный ответ: Дисковыми

7 В условиях глубокого вакуума осуществляется _____ сушка материалов

Правильный ответ: сублимационная

8 Конструкция у сепаратора-сливкоотделителя включает _____ напорных камеры

Правильный ответ: две, 2.

9 Максимально-допустимая скорость транспортировки молока по трубопроводам не должна превышать _____ м/с

Правильный ответ: 1,2

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

Правильный ответ: механизированную, механизированная.

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

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

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

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.

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ навыками постановки задач для использования технологического оборудования.

Планируемые результаты обучения: владеть навыками составления технологических схем производства продукции на имеющемся оборудовании, навыками работы на приборах для решения задач при производстве продуктов животного происхождения.

Оценочные средства по третьему этапу обучения (высокий уровень)

(Тип заданий: открытый)

1. Для измельчения мясного сырья необходимо установить волчок. Рассчитайте производительность (кг/ч) необходимой машины для 3650 кг, если длительность смены составляет 10 часов, коэффициент использования составляет 0,85.

Правильный ответ: 310,25

2 Для измельчения мясного сырья необходимо установить волчок. Рассчитайте производительность (кг/ч) необходимой машины для 5600 кг, если длительность смены составляет 7 часов, коэффициент использования составляет 0,9.

Правильный ответ: 720

3 Для перемешивания мясного сырья необходимо установить фаршемешалку. Рассчитайте производительность (кг/ч) необходимой машины для 2200 кг, если длительность смены составляет 8 часов, коэффициент использования составляет 0,95

Правильный ответ: 261,25

4 Для перемешивания мясного сырья необходимо установить фаршемешалку. Рассчитайте производительность (кг/ч) необходимой машины для 3200 кг, если длительность смены составляет 12 часов, коэффициент использования составляет 0,9

Правильный ответ: 240

5 Для формования котлет необходимо установить котлетоформовочный аппарат. Рассчитайте производительность (шт/ч) необходимой машины для 1200 кг, если масса

одной котлеты 0,05 кг, время работы смены 8 ч.

Правильный ответ: 3000

6 Для формования котлет необходимо установить котлетоформовочный аппарат. Рассчитайте производительность (шт/ч) необходимой машины для 2400 кг, если масса одной котлеты 0,15 кг, время работы смены 8 ч.

Правильный ответ: 2000

7 Для формования тефтелей необходимо установить котлетоформовочный аппарат. Рассчитайте производительность (шт/ч) необходимой машины для 2700 кг, если масса одной тефтели 0,03 кг, время работы смены 8 ч.

Правильный ответ: 11250

8 Для формования тефтелей необходимо установить котлетоформовочный аппарат. Рассчитайте производительность (шт/ч) необходимой машины для 4200 кг, если масса одной тефтели 0,06 кг, время работы смены 10 ч.

Правильный ответ: 7000.

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

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

ОПК - 3.2.-Обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые приборные техники

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): новые виды технологического оборудования и новые приборные техники.

Планируемые результаты обучения : основные требования, предъявляемые к новым видам оборудования, базовые группы оборудования по основным технологическим параметрам, правила проведения эксплуатации, обеспечивающих безопасность процесса.

Оценочные средства по первому этапу обучения (пороговый уровень):

Вопросы для устного опроса

1. Оборудование для разделки, обвалки жиловки.
2. Оборудование для крупного измельчения мясного сырья.
3. Оборудование для среднего измельчения мясного сырья.
4. Оборудование для тонкого измельчения мясного сырья.
5. Волчки. Особенности строения рабочих органов.
6. Оборудование для перемешивания продуктов
7. Оборудование для посола и созревания мяса
8. Посолочные шприцы (инъекторы) и автоматы
9. Посолочные комплексы и агрегаты
10. Оборудование для массирования и тумблирования мяса
11. Оборудование для формования колбасных изделий
12. Оборудование для тепловой обработки молока. Классификация и особенности.
13. Линия производства сливочного масла.
14. Линия производства творога.
15. Линия производства мороженого

Критерии оценки устного ответа:

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

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

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

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

Тестовые задания

(тип заданий: закрытый)

1. К недостаткам стационарных дисковых пил можно отнести:

1.Большая вибрация

2.**Невозможность строгого ориентирования по центру туши**

3.Большой выход стружки

Правильный ответ: 2

2. Ножи характеризующиеся высокой производительностью, ровной поверхностью среза называются:

1.Ленточными

2.**Дисковыми**

3.Зубчатыми

Правильный ответ: 2

3.Высота сегмента дискового ножа выступающего из продукта должна составлять:

1.0,3 от диаметра диска

2.0,5 от диаметра диска

3.**0,1 от диаметра диска**

Правильный ответ: 3

4.Точность распиловки и чистота среза повышаются при:

1.Увеличении шага между зубьями

2.Увеличении диаметра диска

3.**Уменьшении шага между зубьями**

Правильный ответ: 3

5. Шпарка свиней производится с целью:

1.Дезинфекции

2.**Уменьшения удерживаемости щетины**

3.Коагулирования белков дермы

Правильный ответ: 2

6. Воду в резервуаре для шпарки нагревают:

1.Перегретым паром

2.**Острым паром**

3.Тепловыми электронагревателями

Правильный ответ: 2

7.Опалка-шпарка туш свиней предназначена для:

1.Удаления щетины

2.Придания специфического запаха

3.**Удаления эпидермиса**

Правильный ответ: 3

8 Укажите последовательность расстановки оборудования при производстве творога традиционным способом:

1. Емкость хранения молока

2. Ванна для заквашивания

3. Пастеризационно-охладительная установка

4. Машина для фасовки

5. Ванна самопрессования

Правильный ответ:

1-1

2-3

3-2

4-5

5-4

9 Укажите последовательность расстановки оборудования при производстве творога раздельным способом

1. Заквасочник

2. Сепаратор-творогоизготовитель

3. Сепаратор-сливкоотделитель

4. Пастеризационно-охладительная установка

5. Машина для фасовки

Правильный ответ:

1-4

2-3

3-1

4-2

5-5

10 Укажите последовательность расстановки оборудования при производстве йогурта резервуарным способом

1. Гомогенизатор

2. Пастеризационно-охладительная установка

3. Емкость для хранения молока

4. Сепаратор-нормализатор

5. Емкость для йогурта

Правильный ответ:

1-3

2-2

3-4

4-3

5-5

11 Укажите последовательность расстановки оборудования при производстве йогурта термостатным способом

1. Гомогенизатор

2. Пастеризационно-охладительная установка

3. Балансировочный бачок
4. Сепаратор-нормализатор
5. Емкость заквашивания молока

Правильный ответ:

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

12 Укажите последовательность расстановки оборудования при производстве сметаны термостатным способом

1. Термостатная камера
2. Емкость для сливок
3. Гомогенизатор
4. Пастеризационно-охладительная установка
5. Выдерживатель

13 Правильный ответ:

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

14 Укажите последовательность расстановки оборудования при производстве мороженого в глазури

1. Ванна для компонентов
2. Пластинчатый охладитель
3. Агрегат глазирования
4. Фильтр
5. Фризер

Правильный ответ:

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

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

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать):
применять новые виды технологического оборудования и новые приборные техники, применять настройки и режимы для производства продукции.

Планируемые результаты обучения: уметь пользоваться нормативной и технической документацией, осваивать новые виды оборудования, анализировать устройство и основные узлы оборудования, анализировать

условия и регулировать режимы работы технологического оборудования.

Оценочные средства по второму этапу обучения (продвинутый)

(Тип заданий: открытый)

1 _____ служит для установки и монтажа всех узлов машины

Правильный ответ: станина, основание

2 _____ предназначен для размещения внутренних частей машины — рабочей камеры, передаточного механизма

Правильный ответ: корпус

3 _____ место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами

Правильный ответ: рабочая камера

4 _____ — это узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки

Правильный ответ: рабочие органы, рабочий орган

5. _____ передает движение от вала двигателя к рабочему органу машины, одновременно обеспечивая требуемые скорость и направление движения

Правильный ответ: передаточный механизм

6 Одним из основных показателей выбора материала является _____ — это способность детали под действием внешних приложенных сил не допускать поломки и остаточных деформаций

Правильный ответ: Прочность

7 Одним из основных показателей выбора материала является _____ — это способность детали под действием внешних приложенных сил допускать упругие деформации только в установленных пределах

Правильный ответ: Жесткость

8. механизм, состоящий из 2-х зубчатых колес, сцепленных между собой называют _____ передачей.

Правильный ответ: зубчатой, зубчатая

9. Для передачи сложного вращательного движения используется _____ зубчатый механизм при котором одно зубчатое колесо неподвижно, другое совершает двойное вращение: вокруг своей оси и вокруг оси неподвижного колеса.

Правильный ответ: планетарный

10. _____ передача — осуществляется при помощи двух шкивов, закрепленных на ведущем и ведомом валах, и надетого на эти шкивы ремня

Правильный ответ: ременная

11. Ремень в поперечном сечении ременной передачи может иметь форму трапеции. Это будет _____ передача

Правильный ответ: клиноременная

12 _____ передача применяется для передачи движения между валами с пересекающимися осями. Состоит она из винта со специальной резьбой (червяк) и зубчатого колеса с зубьями соответствующей формы.

Правильный ответ: червячная

13. _____ передача состоит из 2-х закрепляемых на валах звездочек и шарнирной гибкой цепи, которая надевается на звездочки и служит для их связи.

Правильный ответ: цепная

14. _____ передача состоит из 2-х катков, насаженных на валы и прижатых один к другому. Вращение от ведущего катка передается ведомому за счет силы трения.

Правильный ответ: фрикционная

15. _____ — деталь машины, предназначенная для передачи крутящего момента и восприятия действующих сил со стороны расположенных на нём деталей и опор

Правильный ответ: вал

16. Электроприводом называется машинное устройство, используемое для приведения в движение машины. Он состоит из электрического _____, передаточного механизма и пульта управления.

Правильный ответ: Двигателя, двигатель.

17 _____ — это совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой

Правильный ответ: машина.

18. Аппаратура _____, как правило, предназначается для изменения режима работы того или иного электротехнического устройства. Она может быть прямого и косвенного действия, контактной и бесконтактной, с ручным или двигательным приводом.

Правильный ответ: управления.

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

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ технологическими схемами производства продукции, методами взаимозаменяемости технологического оборудования в линиях производства.

Планируемые результаты обучения: технологическими схемами производства продукции, методиками расстановки и компоновки оборудования для организации технологического процесса, режимами работы оборудования.

Оценочные средства по третьему этапу обучения (высокий уровень)

(Тип заданий: открытый)

1. Рассчитайте необходимое количество волчков для измельчения 4200 кг сырья, если производительность аппарата 300 кг/ч, основное время работы оборудования 7 часов.

Правильный ответ: 2

2. Рассчитайте необходимое количество волчков для измельчения 12000 кг сырья, если производительность аппарата 500 кг/ч, основное время работы оборудования 8 часов.

Правильный ответ: 3

3. Рассчитайте необходимое количество волчков для измельчения 24000 кг сырья, если производительность аппарата 1000 кг/ч, основное время работы оборудования 12 часов.

Правильный ответ: 2

4 Рассчитайте необходимое количество волчков для измельчения 7000 кг сырья, если производительность аппарата 250 кг/ч, основное время работы оборудования 7 часов.

Правильный ответ: 4

5 Рассчитайте необходимое количество волчков для измельчения 16000 кг сырья, если производительность аппарата 1000 кг/ч, основное время работы оборудования 8 часов.

Правильный ответ: 2

6. Рассчитайте необходимое количество скороморозильных аппаратов для охлаждения 9100 кг продукции, если производительность аппарата 1300 кг/ч, основное время работы оборудования 7 часов.

Правильный ответ: 1

7 Рассчитайте необходимое количество скороморозильных аппаратов для охлаждения 9600 кг продукции, если производительность аппарата 800 кг/ч, основное время работы оборудования 8 часов.

Правильный ответ: 2,5

8 Рассчитайте необходимое количество скороморозильных аппаратов для охлаждения 14000 кг продукции, если производительность аппарата 500 кг/ч, основное время работы оборудования 7 часов.

Правильный ответ: 4

9. Рассчитайте необходимое количество скороморозильных аппаратов для охлаждения 10000 кг продукции, если производительность аппарата 400 кг/ч, основное время работы оборудования 8 часов.

Правильный ответ: 3,125

10 Рассчитайте необходимое количество скороморозильных аппаратов для охлаждения 15000 кг продукции, если производительность аппарата 625 кг/ч, основное время работы оборудования 8 часов.

Правильный ответ: 3

11. Рассчитайте необходимое количество автоматических упаковщиков для упаковки 5000 кг продукции, если производительность аппарата 2500 упаковок в час, масса одной упаковки 0,5 кг, основное время работы оборудования 8 часов.

Правильный ответ: 0,5

12. Рассчитайте необходимое количество автоматических упаковщиков для упаковки 8000 кг продукции, если производительность аппарата 1000 упаковок в час, масса одной упаковки 1 кг, основное время работы оборудования 8 часов.

Правильный ответ: 1

13. Рассчитайте необходимое количество автоматических упаковщиков для упаковки 15000 кг продукции, если производительность аппарата 1875 упаковок в час, масса одной упаковки 0,5 кг, основное время работы оборудования 8 часов.

Правильный ответ: 2

14 Рассчитайте необходимое количество автоматических упаковщиков для упаковки 4000 кг продукции, если производительность аппарата 500 упаковок в час, масса одной упаковки 0,4 кг, основное время работы оборудования 8 часов.

Правильный ответ: 2,5

15. Рассчитайте необходимое количество автоматических упаковщиков для упаковки 12000 кг продукции, если производительность аппарата 750 упаковок в час, масса одной упаковки 2 кг, основное время работы оборудования 8 часов.

Правильный ответ: 1.

16. Рассчитайте необходимое количество котлетоформовочный аппаратов для формирования 2400 кг продукции, если производительность аппарата 12000 изделий в час, масса одного изделия 0,05 кг, основное время работы оборудования 5 часов.

Правильный ответ: 0,8

17. Рассчитайте необходимое количество котлетоформовочный аппаратов для формирования 4800 кг продукции, если производительность аппарата 6000 изделий в час, масса одного изделия 0,01 кг, основное время работы оборудования 4 часа.

Правильный ответ: 2

18. Рассчитайте необходимое количество котлетоформовочный аппаратов для формирования 3500 кг продукции, если производительность аппарата 5000 изделий в час, масса одного изделия 0,1 кг, основное время работы оборудования 7 часов.

Правильный ответ: 1

19. Рассчитайте необходимое количество котлетоформовочный аппаратов для

формования 10000 кг продукции, если производительность аппарата 3125 изделий в час, масса одного изделия 0,05 кг, основное время работы оборудования 8 часов.

Правильный ответ: 4

20. Рассчитайте необходимое количество котлетоформовочных аппаратов для формования 5000 кг продукции, если производительность аппарата 6250 изделий в час, масса одного изделия 0,05 кг, основное время работы оборудования 8 часов.

Правильный ответ: 2

Перечень вопросов тестового контроля

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.

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

ПК - 5.3 - Способен осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): технологический процесс производства продукции, технологические линии производств и методы их компоновки.

Планируемые результаты обучения: этапы производства продукции животного происхождения, принципы компоновки групп технологического оборудования в отдельные линии.

Оценочные средства по первому этапу обучения (пороговый уровень).

Вопросы для устного опроса

Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

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

1. Оборудование для перемешивания продуктов
2. Оборудование для посола и созревания мяса
3. Посолочные шприцы (инъекторы) и автоматы
4. Посолочные комплексы и агрегаты
5. Оборудование для массирования и тумблирования мяса
6. Оборудование для формования колбасных изделий
7. Оборудование для формования кусковых (натуральных) полуфабрикатов
8. Оборудование для формования рубленых полуфабрикатов
9. Оборудование для варки мясных продуктов

10. Оборудование для тепловой обработки мясных консервов
11. Оборудование для копчения мясных продуктов
12. Универсальное оборудование для термической обработки мясных продуктов
13. Оборудование для холодильной обработки мяса
14. Оборудование для холодильной обработки полуфабрикатов
15. Оборудование для мойки и дезинфекции.
16. Линия по разделке полуфабрикатов из птицы
17. Оборудование для производства пищевых животных жиров
18. Оборудование для производства клея и желатина
19. Линия производства сливочного масла.
20. Линия производства творога.
21. Линия производства мороженого
22. Линия производства сыра.
23. Оборудование для производства сгущённых молочных продуктов

Критерии оценки устного ответа:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно усвоившему материал, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопросы;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, твердо усвоившему материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения);
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показывает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно Правильный формулировки, излагает материал с нарушением последовательности;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части излагаемого материала. Не отвечает (или отвечает неверно) на дополнительные вопросы.

Тестовые задания

(тип заданий: закрытый)

Вопросы для тестирования

1 Какое из перечисленного оборудование относится к емкостям общего назначения?

1. Горизонтальные и вертикальные емкости для хранения молока.
2. Ванны длительной пастеризации.
3. Сливкосозревательные ванны.
4. Охладители емкостного типа.

Правильный ответ: 1

2 Почему клапан для регулирования подачи центробежного насоса нельзя устанавливать на линии всасывания?

1. Возможен подсос воздуха и пенообразование продукта.
2. Регулирующий клапан быстро выходит из строя.
3. Уменьшаются подача и напор, развиваемый насосом.
4. Насос не может работать как самовсасывающий.

Правильный ответ: 1

3 Почему в расходомерах индукционного типа температура молока ограничивается 60...70°C?

1. При более высокой температуре в молоке выделяются газы, искажающие показания приборов.
2. Ограничения связаны с материалом, из которого изготовлен датчик расходомера (фторопласт).
3. Молоко с более высокой температурой в качестве сырья не используется.
4. Такого ограничения в применяемых расходомерах не существует.

Правильный ответ: 3

4 При какой температуре проводят гомогенизацию молока?

1. 2...10°C.
2. 15...35°C.
3. 45...85°C.
4. 90...110°C.

Правильный ответ: 3

5 Какая система охлаждения использована в резервуарах-охладителях типа РПО?

1. Змеевиковая.
2. Оросительная.
3. Испарительная.
4. Рубашечная.

Правильный ответ: 4

6. Укажите последовательность расстановки оборудования при производстве ливерных колбас

1. Волчок
2. Шприц
3. Смеситель
4. Пищеварочный котел

Правильный ответ:

1-4

2-1

3-3

4-2

7 Укажите последовательность расстановки оборудования при производстве грудинки копчено-вареной

1. Разделочный стол
2. Массажер
3. Термокамера
4. Инъектор
5. Упаковочная машина

Правильный ответ:

1-1

2-3

3-4

4-3

5-5

8. Укажите последовательность расстановки оборудования при производстве кусковых консервов.

1. Шпигорезка

2. Дозатор

3. Закаточная машина

4. Автоклав

Правильный ответ:

1-1

2-2

3-3

4-4

9. Укажите последовательность расстановки оборудования при производстве сырокопченых колбас:

1. Стол для обвалки

2. Климатическая камера

3. Шприц

4. Термокамера

Правильный ответ:

1-1

2-3

3-4

4-2

10 Укажите последовательность расстановки оборудования линии первичной обработке птицы:

1. Аппарат для шпарки

2. Ванна обескровливания

3. Аппарат электрооглушения

4. Бильная машина

Правильный ответ:

1-3

2-2

3-1

4-4

11. Укажите последовательность расстановки оборудования линии первичной обработке КРС:

1. Машина механической съемки шкур

2. Бокс для оглушения

3. Конвейер для обескровливания

4. Пила для разделения на полутуши

Правильный ответ:

1-2

2-3

3-1

4-4

12. Укажите последовательность расстановки оборудования при производстве российского сыра

1. Сепаратор-нормализатор
2. Аппарат для выработки сырного зерна
3. Сепаратор-молокоочиститель
4. Тележка самопрессования
5. Бассейн для посола сыра

Правильный ответ:

1-3

2-1

3-2

4-4

5-5

Критерии оценивания:

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,

- 0 баллов за неправильный ответ.

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

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь пользоваться методикой расчетов отдельных параметров оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования

Планируемые результаты обучения: пользоваться методикой расчета отдельных параметров оборудования, принципы взаимозаменяемости отдельных видов оборудования, применять принципы планировки рабочих участков и оборудования.

Оценочные средства по второму этапу обучения (продвинутый)

(Тип заданий: открытый)

1 В машинах _____ действия загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются работником, закрепленным за данной машиной.
Правильный ответ: неавтоматического

2 В машинах _____ действия основные технологические операции выполняются машиной, ручные остаются только транспортные, контрольные и некоторые вспомогательные процессы.

Правильный ответ: полуавтоматического.

3. В машинах _____ действия все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной. Они используются в составе поточных и поточно-механизированных линий и полностью заменяют труд человека.

Правильный ответ: автоматического

4. Для _____ измельчения промышленность выпускает мясорезательные машины, измельчители мясных блоков и специально настроенные на выполнение такой операции шпигорезки

Правильный ответ: крупного

5. Для _____ измельчение осуществляется используя волчки и шпигорезки с соответствующей настройкой рабочих органов.

Правильный ответ: среднего

6. Кутеры, коллоидные мельницы, эмульсаторы, дезинтеграторы и гомогенизаторы предназначены для получения фарша с частицами, соответствующими требованиям _____ измельчения

Правильный ответ: тонкого

7. Рабочий орган волчка состоит из шнека, _____ и многозубых ножей

Правильный ответ: ножевых решеток, ножевая решетка

8. Рабочим органом куттера является _____ ножи

Правильный ответ: серповидные, криволинейные

9. Фаршемешалки могут быть с открытой и герметичной емкостями. В _____ фаршемешалках качество получаемой продукции выше – обрабатываемое в них сырье имеет требуемые цвет и консистенцию, а также низкий уровень микробиологической обсемененности.

Правильный ответ: герметичных

10. В зависимости от способа выгрузки фаршемешалки делят на машины с поворотной, _____ и неподвижно закрепленной емкостью

Правильный ответ: опрокидывающейся

11. Механическое воздействие на мясное сырье для придания ему необходимых формы и размеров называют _____

Правильный ответ: формованием

12. Формование колбасных батонов производят путем _____, то есть наполнения оболочек подготовленным колбасным фаршем перед термообработкой, предназначенного для придания определенной формы мясoproдуктам, предохранения их от внешних воздействий, для улучшения товарного вида и удобства в потреблении.

Правильный ответ: шприцевания

13. При производстве колбасных изделий _____ обработка включает следующие операции: подсушку, обжарку, варку, копчение, запекание и охлаждение

Правильный ответ: тепловая, термическая.

14. Туши и другие продукты убоя на линиях переработки животных можно транспортировать при помощи _____ путей и напольного безрельсового транспорта

Правильный ответ: подвесных

15. Пастеризацию консервов проводят в вертикальных или ротационных _____. Стерилизацию в _____ вертикального и горизонтального исполнения острым насыщенным паром без противодавления и водой, подогреваемой паром, с противодавлением

Правильный ответ: автоклавах

16. _____ – прибор для измерений давления жидкости и газа. В зависимости от конструкции чувствительности элемента различают манометры жидкостные, поршневые, деформационные и пружинные

Правильный ответ: манометр

17. _____ линия – это совокупность специализированного технологического оборудования, расположенного в соответствии с определенным технологическим процессом и связанного между собой транспортными устройствами

Правильный ответ: поточная

18. _____ – количество материала, перемещаемое или обрабатываемое машиной или устройством в единицу времени

Правильный ответ: производительностью.

Критерии оценивания:

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,

- 0 баллов за неправильный ответ.

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

Процент правильных ответов

85-100 % от 4 до 5 баллов

71-84% от 3 до 4 баллов

50-70% от 1 до 2 баллов

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.

Третий этап (высокий уровень)

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

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

Оценочные средства по третьему этапу обучения (высокий уровень)

(Тип заданий: открытый)

Вопросы для тестирования

1. На предприятии установлено 2 волчка производительностью 300 кг/ч. Рассчитайте время работы (ч) данного оборудования, если масса сырья для переработки составляет 4200 кг.

Правильный ответ: 7

2 На предприятии установлено 2 волчка производительностью 500 кг/ч. Рассчитайте время работы (ч) данного оборудования, если масса сырья для переработки составляет

6500 кг.

Правильный ответ: 6,5

3. На предприятии установлено 2 волчка производительностью 1000 кг/ч. Рассчитайте время работы (ч) данного оборудования, если масса сырья для переработки составляет 18000 кг.

Правильный ответ: 9

4. На предприятии установлено 3 волчка производительностью 300 кг/ч. Рассчитайте время работы (ч) данного оборудования, если масса сырья для переработки составляет 9000 кг.

Правильный ответ: 9

5. На предприятии установлено 3 волчка производительностью 500 кг/ч. Рассчитайте время работы (ч) данного оборудования, если масса сырья для переработки составляет 18000 кг.

Правильный ответ: 12

6. На предприятии установлено 2 фаршемешалки производительностью 500 кг/ч. Укажите, верно ли утверждение, что данное оборудование справится с производственной программой за 6 часов, если масса сырья для переработки составляет 7000 кг.

Правильный ответ: не верно

7. На предприятии установлено 2 фаршемешалки производительностью 700 кг/ч. Укажите, верно ли утверждение, что данное оборудование справится с производственной программой за 8 часов, если масса сырья для переработки составляет 9200 кг.

Правильный ответ: верно

8. На предприятии установлено 2 фаршемешалки производительностью 1000 кг/ч.

Укажите, верно ли утверждение, что данное оборудование справится с производственной программой за 6 часов, если масса сырья для переработки составляет 14000 кг.

Правильный ответ: не верно

9. На предприятии установлено 3 фаршемешалки производительностью 600 кг/ч. Укажите, верно ли утверждение, что данное оборудование справится с производственной программой за 12 часов, если масса сырья для переработки составляет 21500 кг.

Правильный ответ: верно

10. На предприятии установлено 4 фаршемешалки производительностью 400 кг/ч.

Укажите, верно ли утверждение, что данное оборудование справится с производственной программой за 6 часов, если масса сырья для переработки составляет 11200 кг.

Правильный ответ: не верно

11. На предприятии установлено 1 котлетоформовочный аппарат производительностью 12000 изделий в час. Рассчитайте время работы (ч) данного оборудования, если масса сырья для переработки составляет 4200 кг, масса 1 изделия 0,05 кг.

Правильный ответ: 7

12. На предприятии установлено 1 котлетоформовочный аппарат производительностью 6000 изделий в час. Рассчитайте время работы (ч) данного оборудования, если масса сырья для переработки составляет 3000 кг, масса 1 изделия 0,1 кг.

Правильный ответ: 5

13. На предприятии установлено 1 котлетоформовочный аппарат производительностью 24000 изделий в час. Рассчитайте время работы (ч) данного оборудования, если масса сырья для переработки составляет 7800 кг, масса 1 изделия 0,05 кг.

Правильный ответ: 6,5

14. На предприятии установлено 2 котлетоформовочных аппарат производительностью 4000 изделий в час. Рассчитайте время работы (ч) данного оборудования, если масса сырья для переработки составляет 8200 кг, масса 1 изделия 0,1 кг.

Правильный ответ: 10,25

15. На предприятии установлено 23 котлетоформовочных аппарат производительностью 3000 изделий в час. Рассчитайте время работы (ч) данного оборудования, если масса сырья для переработки составляет 9900 кг, масса 1 изделия 0,1 кг.

Правильный ответ: 11

16. На предприятии установлен автоматический упаковщик производительностью 1500 упаковок в час. Укажите, верно ли утверждение, что данное оборудование справится с производственной программой за 7 часов, если масса сырья для переработки составляет 6000 кг, масса одной упаковки 0,4 кг

Правильный ответ: не верно

17. На предприятии установлен автоматический упаковщик производительностью 2500 упаковок в час. Укажите, верно ли утверждение, что данное оборудование справится с производственной программой за 6 часов, если масса сырья для переработки составляет 5000 кг, масса одной упаковки 0,35 кг

Правильный ответ: верно

18. На предприятии установлен автоматический упаковщик производительностью 1200 упаковок в час. Укажите, верно ли утверждение, что данное оборудование справится с производственной программой за 8 часов, если масса сырья для переработки составляет 3200 кг, масса одной упаковки 0,5 кг

Правильный ответ: верно

19. На предприятии установлен автоматический упаковщик производительностью 2100 упаковок в час. Укажите, верно ли утверждение, что данное оборудование справится с производственной программой за 9 часов, если масса сырья для переработки составляет 9000 кг, масса одной упаковки 0,4 кг

Правильный ответ: верно

20. На предприятии установлен автоматический упаковщик производительностью 1500 упаковок в час. Укажите, верно ли утверждение, что данное оборудование справится с производственной программой за 6 часов, если масса сырья для переработки составляет 2800 кг, масса одной упаковки 0,3 кг

Правильный ответ: не верно

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

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

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

От 4 до 5 баллов и/или «хорошо»: твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

От 3 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»: обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала

приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

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

Критерии оценивания решения и собеседования по ситуационным задачам:

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

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

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

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

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

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

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

-Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют значительной корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый частично знает и понимает основной материал программы, основные те-мы, но в усвоении материала имеются значительные пробелы; не может изложить ход решения задачи, знания теоретического материала приводятся поверхностно; не может ответить на дополнительные вопросы;

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

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

Примерная тематика курсовых проектов

1. Проект технологической линии по производству йогурта.
2. Проект технологической линии по производству кефира.
3. Проект технологической линии по производству сметаны.
4. Проект технологической линии по производству ряженки.
5. Проект технологической линии по производству творога.
6. Проект технологической линии по производству сливочного масла.
7. Проект технологической линии по производству сливок.
8. Проект технологической линии по производству сыра.
9. Проект технологической линии по производству карбонада с разработкой массажера.
10. Проект технологической линии производства рубленых полуфабрикатов с разработкой волчка.
11. Проект технологической линии по производству сосисок с наполнителем с разработкой куттера.
12. Проект технологической линии по производству сырокопченых колбас с разработкой климатической камеры.
13. Проект технологической линии производства вареных колбас из мяса птицы с разработкой шприца.
14. Проект технологической линии по производству шницеля с разработкой котлетного автомата.
15. Проект технологической линии по производству шейки копчено-вареной с разработкой термокамеры.
16. Проект технологической линии по производству сыровяленых колбас с разработкой фаршемешалки.
17. Проект технологической линии по производству ветчины с разработкой инжектора.
18. Проект технологической линии по производству купат с разработкой шприца.
19. Проект технологической линии по производству ливерных колбас с разработкой варочного котла.
20. Проектирование технологической линии по производству рубленых полуфабрикатов с разработкой волчка.
21. Проектирование технологической линии по производству замороженных полуфабрикатов с разработкой скороморозильного аппарата.
22. Проектирование технологической линии по производству варено-копченых колбас с разработкой термокамеры.
23. Проектирование технологической линии по производству маринованных полуфабрикатов с разработкой смесителя.
24. Проектирование технологической линии по производству сарделек с разработкой шприца.
25. Проектирование технологической линии по производству полуфабрикатов в тесте с разработкой пельменного аппарата.
26. Проектирование технологической линии по производству шпикачек с разработкой термокамеры.
27. Проектирование технологической линии производства зельца с разработкой фаршемешалки.
28. Проектирование технологической линии по производству котлет куриных с разработкой волчка.
29. Проектирование технологической линии по производству паштета с разработкой шприца.
30. Проектирование технологической линии по производству вареных колбас с разработкой кут-мешалки.
31. Проектирование технологической линии по производству полукопченых колбас с

разработкой фаршемешалки.

Критерии **оценивания** **курсового** **проекта:**

Общие параметры оценивания курсового проекта

Оцен-ка	Профессиональный уровень	Общекультурный уровень	Иные компетенции	Выполнение сроков предоставления работ
ОТЛИЧНО 85,1-100 баллов	Студент свободно ориентируется в современных научных и практических концепциях по направлению профессионального подготавливает грамотно решает исследовательские и практические задачи в соответствии с поставленной целью курсовой работы, его курсовой проект отвечает нужному объему и качеству по многим составляющим, а качество устного доклада на защите соответствует современным требованиям, ответы на вопросы и замечания студент проводит умело, четко и обоснованно	Материал изложен грамотно, доступно для предполагаемого адресата, логично и интересно. Стил изложения соответствует задачам курсового проекта	Студент проявил инициативу, творческий подход, способность к выполнению сложных заданий, самостоятельность, коммуникабельность и др.	Выполняется график предоставления этапов проектирования
ХОРОШО 67,1-85 баллов	Студент свободно ориентируется в научных и практическое концепциях по своей теме, грамотно ставит и решает исследовательские и практические задачи, имеет четкую структуру работы, соответствующего объема и качества, при выступлении на защите курсового проекта имеются лишь небольшие замечания по отдельным моментам.	Допускаются отдельные ошибки логические и стилистические погрешности. Текст недостаточно логически выстроен, или обнаруживает недостаточное владение риторическими навыками	Студент достаточно полно, но без инициативы и творческих находок выполнил возложенные на него задачи	Выполняется график предоставления этапов проектирования. но с некоторыми недоработками
УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО, 51-67 баллов	Студент лишь частично, но раскрывает теоретический аспект по теме. Недостаточно использованы источники, в неполном объеме или не показана глубина источниковедческого анализа, курсовая работа имеет структуру и объем не вполне соответствующие требованиям, ответы на вопросы и замечания носят общий характер и не всегда соответствуют сути вопроса	Работа написана несоответствующим стилем, недостаточно полно изложен материал, допущены различные речевые, стилистические и логические ошибки	Студент выполнил большую часть возложенной на него работы	Не выполняется график предоставления этапов проектирования. предоставленные части курсового проекта имеют некоторые недоработки
НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО, менее 51 балла	Студент представляет проект, которым не соответствует требованиям, а больше составляет собрание отдельных реферативных материалов, в которой нет теоретико-методологических основ исследования, обнаруживаются про белы как во введении проекта, так и в ее содержании, и если к тому же студент не в состоянии ответить на вопросы и замечания комиссии или его ответы во многом ошибочны	Допущены грубые орфографические, пунктуационные, стилистические и логические ошибки Неясность и примитивность изложения делают текст трудным для восприятия	Студент не выполняет требований руководителя, не дисциплинирован, не проявляет инициативы. не ориентируется даже при решении примитивных; оформленческих задач	Имеет место грубое нарушение сроков предоставления этапов проектирования, предоставленная работа имеет значительные недоработки, принципиально снижающие ее достоверность и др. качественные характеристики

Перечень вопросов к экзамену

- 1 Основные узлы и соединения машин.
- 2 Подъемно-транспортное оборудование.
- 3 Транспортёры и конвейеры. Классификация и особенности конструкции.
- 4 Оборудование для обездвиживания животных. Способы обездвиживания.
- 5 Машины для съёмки шкуры. Особенности съёмки шкур различных животных.
- 6 Машины для обработки кишечного сыря.
- 7 Машины для подготовки свиных туш к переработке. Шпарильные чаны.
- 8 Машины для удаления щетины и волоса.
- 9 Машины для обработки субпродуктов.
10. Машины для обработки шкур.
11. Линия по первичной обработке птицы.
12. Оборудование для разделки, обвалки жиловки.
13. Оборудование для крупного измельчения мясного сыря.
14. Оборудование для среднего измельчения мясного сыря.
15. Оборудование для тонкого измельчения мясного сыря.
16. Волчки. Особенности строения рабочих органов.
17. Оборудование для перемешивания продуктов
18. Оборудование для посола и созревания мяса
19. Посолочные шприцы (инъекторы) и автоматы
20. Посолочные комплексы и агрегаты
21. Оборудование для массирования и тумблирования мяса
22. Оборудование для формования колбасных изделий
23. Оборудование для формования кусковых (натуральных) полуфабрикатов
24. Оборудование для формования рубленых полуфабрикатов
25. Оборудование для варки мясных продуктов
26. Оборудование для тепловой обработки мясных консервов
27. Оборудование для копчения мясных продуктов
28. Универсальное оборудование для термической обработки мясных продуктов
29. Оборудование для холодильной обработки мяса
30. Оборудование для холодильной обработки полуфабрикатов
31. Оборудование для мойки и дезинфекции.
32. Линия по разделке полуфабрикатов из птицы
33. Оборудование для производства пищевых животных жиров
34. Оборудование для производства клея и желатина
35. Котлетные автоматы. Особенности строения.
36. Фаршемешалки. Особенности строения рабочих органов
37. Волчки. Классификация и технические характеристики.
38. Куттеры. Особенности строения рабочих органов.
39. Термокамеры. Особенности рабочего цикла.
40. Шприцы для формования изделий. Классификация и строения рабочих органов.
41. Оборудование для транспортировки, очистки, хранения, разделения гетерогенных систем и концентрирования.
42. Оборудование для тепловой обработки молока, производства сливочного масла и творога
43. Оборудование для производства сыра, мороженого, сгущенных молочных продуктов, сухих молочных продуктов, фасования и упаковывания.
44. Оборудование для транспортировки и хранения молока.
45. Сепараторы для молока и молочных продуктов. Особенности конструкции.
46. Оборудование для тепловой обработки молока. Классификация и особенности.

- 47. Линия производства сливочного масла.
- 48. Линия производства творога.
- 49. Линия производства мороженого
- 50. Линия производства сыра.
- 51. Оборудование для производства сгущённых молочных продуктов

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.

Пример экзаменационного билета

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет
имени В.Я. Горина»
Направление подготовки
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

Дисциплина «Технологическое оборудование мясной отрасли»

1. Классификация пил, принципы выбора типа ножей и требования к режущим механизмам.
2. Характеристика оборудования для внутримышечного введения рассола в мясо.
3. Выполните расчет необходимого количества иньекторов Guntner Pi-17 (1700 кг/ч) для линии производства полуфабрикатов мощностью 7000 кг в смену. Рассчитайте время работы и коэффициент использования (задание 25).

Экзаменатор _____ **С. А. Чуев**
Заведующий кафедрой _____ **Н. Б. Ордина**
1.10.2021 г.

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

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме *экзамена*.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по два вопроса, и третьего, вопроса или задачи, или практического задания.

Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос (задача/задание) для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

Критерии оценки знаний обучающихся на экзамене:

- оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все вопросы билета продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два первых вопроса билета освещены полностью, а третий доводится до логического завершения после наводящих вопросов преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; все вопросы билета начаты и при помощи наводящих вопросов преподавателя доводятся до конца;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

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 качества освоения образовательных программ 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	10

	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».	+
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.

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

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

5. Общие параметры оценивания курсовой работы

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

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

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