

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института ветеринарной медицины



С.В. Кабатов

2021 г.

Кафедра Животноводства и птицеводства

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.29 ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ**

Направление подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Профиль: **Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная**


Рабочая программа дисциплины «Оборудование перерабатывающих производств» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2017 г. №669. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель – кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Вильвер М.С.


Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Животноводства и птицеводства

«13» апреля 2021 г. (протокол № 11)

Заведующий кафедрой Животноводства и птицеводства, доктор сельскохозяйственных наук,  Ю.В. Матросова  
доцент

Рабочая программа дисциплины одобрена Методической комиссией Института ветеринарной медицины

«15» апреля 2021 г. (протокол №3)

Председатель методической комиссии  
Института ветеринарной медицины, кандидат  
ветеринарных наук, доцент  Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки  И.В. Шатрова



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1.	Цель и задачи дисциплины	4
1.2.	Компетенции и индикаторы их достижений	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	5
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы	5
3.1.	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	5
3.2.	Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4.	Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	7
4.1.	Содержание дисциплины	7
4.2.	Содержание лекций	8
4.3.	Содержание лабораторных занятий	9
4.4.	Содержание практических занятий	9
4.5.	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	9
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	11
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	12
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	12
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	12
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	14
	Лист регистрации изменений	46

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1 Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательский, производственно-технологический.

**Цель дисциплины:** формирование теоретических знаний и практических умений в области устройства и эксплуатации технологического оборудования перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

### Задачи дисциплины:

- Изучение оптимальных и рациональных технологических режимов оборудования.
- Изучение устройств основных типов технологического оборудования и поточных производственных линий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, молочной и мясоперерабатывающей отраслей промышленности с учетом современных отечественных и зарубежных технических разработок.
- Изучение методов расчетов основных параметров на основе теоретического описания процессов, происходящих в рабочих органах машин и аппаратов.
- Изучение особенности эксплуатации технологического оборудования, допустимых нагрузок, техники безопасности и требований охраны окружающей среды.
- Владение практическими навыками осуществлять разборку и регулировку основных узлов и агрегатов технологического оборудования.
- Владение практическими навыками создавать необходимые условия для хранения и эксплуатации технологического оборудования.

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК – 3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 1. ОПК -3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов	знания	Обучающийся должен знать основные виды оборудования для переработки сырья с учетом различных процессов, конструктивные особенности оборудования, особенности комплектов и эксплуатационные характеристики оборудования - (Б1.О.29, ОПК-3 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта оборудования; составлять техническую документацию оборудования, пользоваться методами безопасной эксплуатации оборудования; решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта оборудования - (Б1.О.29, ОПК-3 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами оценки технического состояния оборудования; терминологией в соответствии с национальными стандартами; методами контроля режимов работы оборудования, безопасной эксплуатации оборудования; методами оценки технического состояния и контроля эффективности работы оборудования и безопасной эксплуатации - (Б1.О.29, ОПК-3 –Н.1)

ОПК - 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН

ИД – 1. ОПК -4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать основные направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели. - (Б1.О.29, ОПК-4 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь использовать технические характеристики и экономические показатели для подбора современного экономически выгодного оборудования, решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта оборудования, выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов; применять современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства. -(Б1.О.29, ОПК-4 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть новыми методами режимов работы оборудования и оценки процессов; принципами работы аппаратов. - (Б1.О.29, ПК-4 –Н.1)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оборудование перерабатывающих производств» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

## 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 4 зачетных единиц (ЗЕТ), 144 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 5, 6 семестре.

### 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	94
<i>Лекции (Л)</i>	36
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	54
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	4
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	23
<b>Контроль</b>	27
<b>Итого</b>	144

### 3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
<b>Раздел 1. Введение</b>							
1.1	Классификация оборудования перерабатывающих производств	2,5	2			0,5	х
1.2	Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств	3		2	0,6	0,4	х
<b>Раздел 2. Технологическое оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям</b>							
2.1	Основные технологические операции и классификация оборудования для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям	2,5	2			0,5	х
2.2	Воздушные и зерновые сепараторы	4,4	4			0,4	х
2.3	Триеры и магнитные сепараторы	4,4	4			0,4	х

2.4	Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей	2,5		2		0,5	х
2.5	Увлажнительные и моечные машины	2,4		2		0,4	х
2.6	Оборудование для очистки поверхности зерна	2,5		2		0,5	х
2.7	Машины для шелушения и шлифования зерна крупяных культур	2,4		2		0,4	х
2.8	Машины для мойки и очистки картофеля, плодов и овощей	1,5			0,5	1	х
<b>Раздел 3. Технологическое оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов разделением</b>							
3.1	Основные технологические операции и классификация оборудования для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов разделением	2,4	2			0,4	х
3.2	Оборудование истирающего и раздавливающего действия, оборудование ударного действия	4,5	4			0,5	х
3.3	Резательные машины	2,4		2		0,4	х
3.4	Оборудование для сортирования сыпучих продуктов и разделения неоднородных пищевых сред	4,5		4		0,5	х
3.5	Основные направления продуктового баланса переработки молока и мяса	1,6			0,6	1	х
<b>Раздел 4. Технологическое оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением</b>							
4.1	Основные технологические операции и классификация оборудования для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением	2,4	2			0,4	х
4.2	Оборудование для гомогенизации жидких продуктов и перемешивания пластично-вязких продуктов	4,5		4		0,5	х
4.3	Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов	2,4		2		0,4	х
4.4	Классификация структурных характеристик зерноперерабатывающих предприятий малой мощности.	1				1	х
4.5	Классификация структурных линий-заводов малой мощности для переработки продукции животноводства.	1,5			0,5	1	х
<b>Раздел 5. Технологическое оборудование для проведения тепломассообменных процессов</b>							
5.1	Основные технологические операции и классификация оборудования для проведения тепломассообменных процессов	2,4	2			0,4	х
5.2	Оборудование для подогрева, пастеризации и стерилизации, гидротермической и тепловой обработки	4,5	4			0,5	х
5.3	Оборудование для варки и выпаривания, перегонки и ректификации	4,4	4			0,4	х
5.4	Сушиллки	2,4		2		0,4	х
5.5	Оборудование для выпечки	2,5		2		0,5	х
5.6	Оборудование для экстракции	2,4		2		0,4	х
5.7	Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых продуктов	2,5		2		0,5	х
5.8	Туннельный термоагрегат. Схема, устройство, принцип работы.	1				1	х
5.9	Универсальная термокамера. Схема, устройство, принцип работы.	1				1	х
5.10	Автоматизированная термокамера. Схема, технические характеристики, принцип работы.	1,6			0,6	1	х
<b>Раздел 6. Технологическое оборудование для дозирования, фасования и упаковывания готовой продукции</b>							
6.1	Основные технологические операции и классификация оборудования для дозирования, фасования и упаковывания готовой продукции	4,4	4			0,4	х
6.2	Оборудование для дозирования пищевых продуктов	2,5	2			0,5	х
6.3	Оборудование для фасования и упаковывания жидких продуктов	2,4		2		0,4	х

6.4	Оборудование для фасования и упаковывания вязких и сыпучих пищевых продуктов	2,4		2		0,4	х
6.5	Оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом	3		2	0,6	0,4	х
<b>Раздел 7. Аппаратурно – технологические схемы перерабатывающих производств</b>							
7.1	Аппаратурно-технологическая схема производства муки	2,4		2		0,4	х
7.2	Аппаратурно-технологическая схема переработки зерна в крупу	2,4		2		0,4	х
7.3	Аппаратурно-технологическая схема производства макаронных изделий	2,4		2		0,4	х
7.4	Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий	2,5		2		0,5	х
7.5	Аппаратурно-технологическая схема производства растительных масел	2,4		2		0,4	х
7.6	Аппаратурно-технологическая схема производства пастеризованного молока	2,4		2		0,4	х
7.7	Аппаратурно-технологическая схема производства творога	2,4		2		0,4	х
7.8	Аппаратурно-технологическая схема производства сыра	2,4		2		0,4	х
7.9	Аппаратурно-технологическая схема производства вареных колбас	3		2	0,6	0,4	х
<b>Итого:</b>		<b>144</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>4</b>	<b>23</b>	<b>27</b>

#### **4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку**

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

##### **4.1. Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Введение.** Основные задачи перерабатывающей промышленности и решение указанных задач. Описание машин и аппаратов, классификацией технологического оборудования перерабатывающей отрасли: оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям, оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов разделением и соединением, оборудование для проведения тепломассообменных процессов, оборудование для фасования и упаковывания готовой продукции.

**Раздел 2. Технологическое оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям.** Подготовка сельскохозяйственного сырья к основным технологическим операциям: очистке, сепарируют, калибруют, сортируют, моют и очищают от наружных покровов.

**Раздел 3. Технологическое оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов разделением.** Механическая переработка сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов разделением включает в себя такие технологические процессы, как измельчение, сортирование продуктов измельчения и разделение неоднородных пищевых сред.

**Раздел 4. Технологическое оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением.** Механическая переработка сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением служит для получения однородных систем и включает в себя процессы смешивания жидких, тестообразных и сыпучих пищевых сред. Для обеспечения однородного состояния некоторых жидких продуктов (молоко, сливки) в течение определенного времени служит гомогенизация.

**Раздел 5. Технологическое оборудование для проведения тепломассообменных процессов.** Большинство технологических процессов в перерабатывающих производствах осуществляется в условиях подвода или отвода теплоты. В таких процессах тепловой поток направлен от тела с более высокой температурой к телу с более низкой температурой. При переработке сырья растительного или животного происхождения широкое распространение получили такие теплообменные процессы, как нагревание, выпаривание, охлаждение и др.

**Раздел 6. Технологическое оборудование для дозирования, фасования и упаковывания готовой продукции.** Товарная форма реализуемой продукции является составной частью всего производственного процесса перерабатывающих предприятий, поэтому при получении полуфабрикатов и готовых продуктов широкое применение нашли такие технологические процессы, как дозирование, фасование и упаковывание.

**Раздел 7. Аппаратурно – технологические схемы перерабатывающих производств.** Технологические схемы переработки сельскохозяйственного сырья включают в себя большое количество операций. Из них выделяют наиболее важные, в процессе которых свойства сырья или промежуточных продуктов его переработки существенно изменяются. Описание и анализ таких изменений, а также подбор оборудования перерабатывающих производств удобно выполнять на основе аппаратурно-технологических схем, представляющих собой графическое изображение в соответствии с рассматриваемым технологическим процессом машин и аппаратов, с помощью которых реализуются отдельные этапы или весь цикл производства того или иного продукта (полуфабриката).

#### 4.2. Содержание лекций

№ п/п	Наименование лекции	Количество часов	Практическая подготовка
1	Классификация оборудования перерабатывающих производств	2	+
2	Основные технологические операции и классификация оборудования для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям	2	+
3	Воздушные и зерновые сепараторы	4	+
4	Триеры и магнитные сепараторы	4	+
5	Основные технологические операции и классификация оборудования для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов разделением	2	+
6	Оборудование истирающего и раздавливающего действия, оборудование ударного действия	4	+
7	Основные технологические операции и классификация оборудования для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением	2	+
8	Основные технологические операции и классификация оборудования для проведения тепломассообменных процессов	2	+
9	Оборудование для подогрева, пастеризации и стерилизации,	4	+



	гидротермической и тепловой обработки		
10	Оборудование для варки и выпаривания, перегонки и ректификации	4	+
11	Основные технологические операции и классификация оборудования для дозирования, фасования и упаковывания готовой продукции	4	+
12	Оборудование для дозирования пищевых продуктов	2	+
<b>Итого:</b>		<b>36</b>	<b>10</b>

#### 4.3. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств	2	+
2	Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей	2	+
3	Увлажнительные и моечные машины	2	+
4	Очистки для очистки поверхности зерна	2	+
5	Машины для шелушения и шлифования зерна крупяных культур	2	+
6	Резательные машины	2	+
7	Оборудование для сортирования сыпучих продуктов и разделения неоднородных пищевых сред	4	+
8	Оборудование для гомогенизации жидких продуктов и перемешивания пластично-вязких продуктов	4	+
9	Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов	2	+
10	Сушилки	2	+
11	Оборудование для выпечки	2	+
12	Оборудование для экстракции	2	+
13	Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых продуктов	2	+
14	Оборудование для фасования и упаковывания жидких продуктов	2	+
15	Оборудование для фасования и упаковывания вязких и сыпучих пищевых продуктов	2	+
16	Оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом	2	+
17	Аппаратурно-технологическая схема производства муки	2	+
18	Аппаратурно-технологическая схема переработки зерна в крупу	2	+
19	Аппаратурно-технологическая схема производства макаронных изделий	2	+
20	Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий	2	+
21	Аппаратурно-технологическая схема производства растительных масел	2	+
22	Аппаратурно-технологическая схема производства пастеризованного молока	2	+
23	Аппаратурно-технологическая схема производства творога	2	+
24	Аппаратурно-технологическая схема производства сыра	2	+
25	Аппаратурно-технологическая схема производства вареных колбас	2	+
<b>Итого:</b>		<b>54</b>	<b>10</b>

#### 4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены

#### 4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

##### 4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	6
Подготовка к тестированию	4
Подготовка к собеседованию	6
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	7
<b>Итого</b>	<b>23</b>

##### 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1	Классификация оборудования перерабатывающих производств	0,5
2	Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств	0,4
3	Основные технологические операции и классификация оборудования для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям	0,5
4	Воздушные и зерновые сепараторы	0,4
5	Триеры и магнитные сепараторы	0,4
6	Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей	0,5
7	Увлажнительные и моечные машины	0,4
8	Оборудование для очистки поверхности зерна	0,5
9	Машины для шелушения и шлифования зерна крупяных культур	0,4
10	Машины для мойки и очистки картофеля, плодов и овощей	1
11	Основные технологические операции и классификация оборудования для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов разделением	0,4
12	Оборудование истирающего и раздавливающего действия, оборудование ударного действия	0,5
13	Резательные машины	0,4
14	Оборудование для сортирования сыпучих продуктов и разделения неоднородных пищевых сред	0,5
15	Основные направления продуктового баланса переработки молока и мяса	1
16	Основные технологические операции и классификация оборудования для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением	0,4
17	Оборудование для гомогенизации жидких продуктов и перемешивания пластично-вязких продуктов	0,5
18	Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов	0,4
19	Классификация структурных характеристик зерноперерабатывающих предприятий малой мощности.	1
20	Классификация структурных линий-заводов малой мощности для переработки продукции животноводства.	1
21	Основные технологические операции и классификация оборудования для проведения теплообменных процессов	0,4
22	Оборудование для подогрева, пастеризации и стерилизации, гидротермической и тепловой обработки	0,5
23	Оборудование для варки и выпаривания, перегонки и ректификации	0,4
24	Сушиллки	0,4
25	Оборудование для выпечки	0,5
26	Оборудование для экстракции	0,4
27	Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых продуктов	0,5
28	Туннельный термоагрегат. Схема, устройство, принцип работы.	1
29	Универсальная термокамера. Схема, устройство, принцип работы.	1
30	Автоматизированная термокамера. Схема, технические характеристики, принцип работы.	1
31	Основные технологические операции и классификация оборудования для дозирования, фасования и упаковывания готовой продукции	0,4
32	Оборудование для дозирования пищевых продуктов	0,5
33	Оборудование для фасования и упаковывания жидких продуктов	0,4
34	Оборудование для фасования и упаковывания вязких и сыпучих пищевых продуктов	0,4
35	Оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом	0,4
36	Аппаратурно-технологическая схема производства муки	0,4
37	Аппаратурно-технологическая схема переработки зерна в крупу	0,4
38	Аппаратурно-технологическая схема производства макаронных изделий	0,4
39	Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий	0,5
40	Аппаратурно-технологическая схема производства растительных масел	0,4
41	Аппаратурно-технологическая схема производства пастеризованного молока	0,4
42	Аппаратурно-технологическая схема производства творога	0,4

43	Аппаратурно-технологическая схема производства сыра	0,4
44	Аппаратурно-технологическая схема производства вареных колбас	0,4
	<b>Итого</b>	<b>23</b>

## 5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

5.1. Вильвер М.С. Оборудование перерабатывающих производств: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, профиль - Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, форма обучения очная / М.С. Вильвер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 28 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5982>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01845.pdf>

5.2. Вильвер М.С. Оборудование перерабатывающих производств: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль - Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / М.С. Вильвер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 119 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5982> ; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01846.pdf>

## 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

## 7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

### Основная:

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока : учебное пособие / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 412 с. — ISBN 978-5-8114-4501-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121455>

2. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139248>

### Дополнительная:

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130575>

2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока (электронное издание) : учебник / С. А. Бредихин, В. Д. Данзанов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 8 с. — ISBN 978-5-8114-3927-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113486>

#### **8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины**

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yoypay.pф>
2. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>

#### **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

9.1 Вильвер М.С. Оборудование перерабатывающих производств: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, профиль - Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, форма обучения очная / М.С. Вильвер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 28 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5982>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01845.pdf>

9.2 Вильвер М.С. Оборудование перерабатывающих производств: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль - Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / М.С. Вильвер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 119 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5982>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01846.pdf>

#### **10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

– ИСС Техэксперт: «Базовые нормативные документы», «Электроэнергетика», «Экология. Проф»;

– Электронный каталог Института ветеринарной медицины - [http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM\\_rus1.xml,simpl\\_IVM1.xsl+rus](http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus).

Программное обеспечение:

– Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293

– Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766

– MyTestXPRo 11.0

– Антивирус KasperskyEndpointSecurity

#### **11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

Учебная аудитория № 4, оснащенная оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся**

Помещение № 38 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

**Перечень оборудования и технических средств обучения**

Переносной мультимедийный комплекс: Ноутбук ACER AS 5732ZG-443G25Mi T4400/3G/250DVD RW/WiFi/VHP/15.6" WXGA ACB/Cam; Проектор для мультимедиа NEC NP210; Проекционный экран Screen Media Apollo

## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации  
обучающихся

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	16
2	Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	17
3	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	20
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	20
4.1	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки	20
4.1.1	Устный опрос на лабораторном занятии	20
4.1.2	Тестирование	23
4.1.3	Собеседование	26
4.2	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	27
4.2.1	Экзамен	27
4.2.2	Зачет	30

### 1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД – 1. ОПК -3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов	Обучающийся должен знать основные виды оборудования для переработки сырья с учетом различных процессов, конструктивные особенности оборудования, особенности комплектов и эксплуатационные характеристики оборудования - (Б1.О.29, ОПК-3 - 3.1)	Обучающийся должен уметь решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта оборудования; составлять техническую документацию оборудования, пользоваться методами безопасной эксплуатации оборудования; решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта оборудования - (Б1.О.29, ОПК-3 –У.1)	Обучающийся должен владеть методами оценки технического состояния оборудования; терминологией в соответствии с национальными стандартами; методами контроля режимов работы оборудования, безопасной эксплуатации оборудования; методами оценки технического состояния и контроля эффективности работы оборудования и безопасной эксплуатации - (Б1.О.29, ОПК-3 –Н.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет, экзамен

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД – 1. ОПК -4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать основные направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели. - (Б1.О.29, ОПК-4 - 3.1)	Обучающийся должен уметь использовать технические характеристики и экономические показатели для подбора современного экономически выгодного оборудования, решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта оборудования, выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов; применять современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства. - (Б1.О.29, ОПК-4 –У.1)	Обучающийся должен владеть новыми методами режимов работы оборудования и оценки процессов; принципами работы аппаратов. - (Б1.О.29, ПК-4 –Н.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет, экзамен



## 2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

### ИД – 1. ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.35, ОПК-3 - 3.1	Обучающийся не знает направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели	Обучающийся слабо знает направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели
Б1.О.35, ОПК-3–У.1	Обучающийся не умеет применять направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели	Обучающийся слабо умеет применять направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет применять направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели	Обучающийся умеет применять направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели

Б1.О.35, ОПК-3–Н.1	Обучающийся не владеет методами направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели	Обучающийся слабо владеет методами направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели	Обучающийся владеет методами направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели	Обучающийся свободно владеет методами направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели
--------------------	---	--	--	---

ИД – 1. ОПК-4. Способен реализовать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.35, ОПК-4- 3.1	Обучающийся не знает основные направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели.	Обучающийся слабо знает основные направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели.	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает основные направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает основные направления развития и совершенствования оборудования, виды технологических процессов, их применение и определение. Прогрессивные методы эксплуатации оборудования при производстве продукции. Технологию производственных процессов перерабатывающей отрасли промышленности, технические характеристики технологического потока и оборудования, его достоинства и недостатки, экономические показатели.

Б1.О.35, ОПК-4-У.1	Обучающийся не умеет использовать технические характеристики и экономические показатели для подбора современного экономически выгодного оборудования, решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта оборудования, выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов; применять современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства.	Обучающийся слабо умеет использовать технические характеристики и экономические показатели для подбора современного экономически выгодного оборудования, решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта оборудования, выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов; применять современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства.	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет использовать технические характеристики и экономические показатели для подбора современного экономически выгодного оборудования, решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта оборудования, выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов; применять современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства.	Обучающийся умеет использовать технические характеристики и экономические показатели для подбора современного экономически выгодного оборудования, решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта оборудования, выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов; применять современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства.
Б1.О.35, ОПК-4-Н.1	Обучающийся не владеет новыми методами режимов работы оборудования и оценки процессов; принципами работы аппаратов и комплектов оборудования	Обучающийся слабо владеет новыми методами режимов работы оборудования и оценки процессов; принципами работы аппаратов и комплектов оборудования	Обучающийся владеет новыми методами режимов работы оборудования и оценки процессов; принципами работы аппаратов и комплектов оборудования	Обучающийся свободно владеет новыми методами режимов работы оборудования и оценки процессов; принципами работы аппаратов и комплектов оборудования

### **3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины**

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

3.1 Вильвер М.С. Оборудование перерабатывающих производств: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, профиль - Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, форма обучения очная / М.С. Вильвер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 28 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5982>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01845.pdf>

3.2 Вильвер М.С. Оборудование перерабатывающих производств: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль - Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / М.С. Вильвер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 119 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5982>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01846.pdf>

### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций**

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Оборудование перерабатывающих производств», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

#### **4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки**

##### **4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии**

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку: Вильвер М.С. Оборудование перерабатывающих производств: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль - Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / М.С. Вильвер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 119 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5982>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01846.pdf>

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции

1	<b>Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств:</b> назовите виды технологических линий перерабатывающих производств по функциональному признаку? Перечислите типы мясоперерабатывающих предприятий в соответствии с Федеральным регистром.	<p>ИД – 1. ОПК -3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов</p> <p>ИД – 1. ОПК -4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности</p>
2	<b>Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей:</b> Назовите предназначение концентратов из зерновой смеси и примесей. Расскажите и изобразите технологическую схему концентрата типа А1-БЗК. Перечислите последовательность рабочего процесса камнеотделительных машин.	
3	<b>Увлажнительные и моечные машины:</b> какие машины применяют для увлажнения зерна и подготовки зерна к помолу? Из каких компонентов состоит машина для увлажнения зерна А1-БШУ-1? Дайте определение понятию – ротор?	
4	<b>Очистки для очистки поверхности зерна:</b> Опишите технические характеристики машины ЗНМ-5. для чего предназначены выпускные устройства.	
5	<b>Машины для шелушения и шлифования зерна крупяных культур:</b> Опишите вальцедековые станки, валковые шелушители, шелушильно-шлифовальные и шлифовальные машины. Перечислите основные операции технологического процесса шелушения зерна.	
6	<b>Резательные машины:</b> Использование серпообразных и дугообразных ножей. Принципы работы оборудования для измельчения мясного сырья и полуфабрикатов. Изобразите схему двухкаскадной мясорезательной машины.	
7	<b>Оборудование для сортирования сыпучих продуктов и разделения неоднородных пищевых сред:</b> Предназначение цилиндрического фильтра с фильтрующим элементом многоазового действия. Изобразите схему дискового фильтра. Установки, работающие на основе мембранных методов разделения жидкостных систем. Рассев шкафного типа ЗРШ4-4М, РЗ-БРБ.	
8	<b>Оборудование для гомогенизации жидких продуктов и перемешивания пластично-вязких продуктов:</b> Принцип действия гомогенизаторов клапанного типа. Составные части гомогенизатора с двухступенчатой гомогенизирующей головкой А1 -ОГМ-5. Основные технические данные гомогенизаторов для молока и жидких молочных продуктов. Фаршемешалки, смесители, тестомесильные машины и гомогенизаторы-пластификаторы	
9	<b>Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов: Принцип работы смесителей разных конструкций для перемешивания сыпучих продуктов.</b> Горизонтальные смесители СГК-1М и СГК-2,5М. Технологический процесс в смесителе СГК-1М. Основные технические данные смесителей периодического действия.	
10	<b>Сушилки:</b> Вальцовая сушилка СДА-250 и распылительные сушилки ОСВ-1, А1-АРС, А1-ОРЗ, А1-ОР2-Ч-01. Основные технические характеристики сушильных установок.	
11	<b>Оборудование для выпечки:</b> Основные технические данные хлебопекарных печей с канальной системой обогрева. Технические характеристики печи ФТЛ-20, ФТЛ-2-66, ХПА-40, ПХС-25М, П-119М, Г4-ХПС-40.	
12	<b>Оборудование для экстракции:</b> Дайте определение понятию – экстракция. Эффективность экстракции масла органическими растворителями. Основные технические данные двухъярусного роторного карусельного экстрактора.	
13	<b>Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых продуктов:</b> Основные технические данные холодильных шкафов типа ШХ и ШН. Сборные холодильные камеры. Камеры панельного типа. Камеры блочного типа.	

14	<b>Оборудование для фасования и упаковывания жидких продуктов:</b> Общий вид фасовочно-укупорочной машины. Дозирующее устройство первого типа. Схема работы разливочного патрона с дозированием по объему. Схема работы разливочного патрона с дозированием по уровню.
15	<b>Оборудование для фасования и упаковывания вязких и сыпучих пищевых продуктов:</b> Автомат карусельного типа периодического действия АРМ. Схема работы фасовочно-упаковочного автомата АРМ. Автоматы М6-АРУ и М6-АР1У. Схема работы фасовочно-упаковочного автомата М6-АРИ.
16	<b>Оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом:</b> Вакуум-упаковочная машина МВУ-7. Однокамерная вакуум-упаковочная машина. Малогабаритная вакуум-формовочная машина МВФ-7. Вакуум-упаковочная линия ГСТ-400. Бескамерные вакуум-упаковочные машины.
17	<b>Аппаратурно-технологическая схема производства муки:</b> перечислите основные этапы производства муки? Что включает в себя процесс подготовки зерна к помолу? Дайте определение понятиям измельчение, сепарирование.
18	<b>Аппаратурно-технологическая схема переработки зерна в крупу:</b> Опишите общие принципы построения процессов подготовки зерна различных культур. Раскройте процесс переработки зерна (шелушение, сортирование продуктов шелушения, контроль готовой продукции).
19	<b>Аппаратурно-технологическая схема производства макаронных изделий:</b> Перечислите основные этапы технологического процесса изготовления макарон. Дайте определение понятию прессование теста.
20	<b>Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий:</b> Технологическая схема поточного производства хлебобулочных изделий на хлебозаводе. Хранение и подготовка сырья к производству. Приготовление и разделка теста. Выпечка хлеба.
21	<b>Аппаратурно-технологическая схема производства растительных масел:</b> Современный технологический процесс переработки масличных культур. Аппаратурно-технологическая схема производства растительных масел.
22	<b>Аппаратурно-технологическая схема производства пастеризованного молока:</b> Очистка, охлаждение и резервирование; нормализация по содержанию жира; гомогенизация; пастеризация молока; охлаждение; розлив. Аппаратурно-технологическая схема линии производства пастеризованного молока.
23	<b>Аппаратурно-технологическая схема производства творога:</b> нормализация молока до требуемого состава; очистка и пастеризацию молока; заквашивание молока; сквашивание молока; разрезание сгустка; отделение сыворотки; самопрессование и прессование творога; охлаждение творога; фасование. Аппаратурно-технологическая схема производства творога традиционным способом.
24	<b>Аппаратурно-технологическая схема производства сыра:</b> Подготовка молока к выработка сыра; свертывание молока, получение и обработка сгустка; формование сыра; самопрессование и прессование сыра; посолка сыра; созревание сыра. Аппаратурно-технологическая схема производства голландского сыра.
25	<b>Аппаратурно-технологическая схема производства вареных колбас:</b> Предварительное измельчение мясного сырья; посол и созревание мяса; тонкое измельчение и приготовление фарша; шприцевание фарша в оболочку; вязки батонов; тепловая обработка. Аппаратурно-технологическая схема производства вареных колбас.

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

#### Шкала Критерии оценивания

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

#### 4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам и/или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	Разделение продукта на группы с приблизительно одинаковыми размерами по форме и массе, называется... 1) сортированием 2) калиброванием 3) формованием 4) инспекцией	ИД – 1. ОПК-3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов
2	В машинах осуществляется... воздействие на продукт, в результате чего изменяются его форма и размеры 1) механическое 2) физическое 3) химическое 4) тепловое	
3	Процесс отделения посторонних примесей от исходного сыпучего материала называется... 1) сортированием 2) очисткой 3) сепарированием 4) инспекцией	

4	Процесс, основанный на выделении из движущегося сырья или продукта разнообразных по форме, размерам и происхождению металломагнитных примесей, называется... сепарированием 1) пневматическим 2) зерновым 3) воздушным 4) магнитным		
5	Для отделения воздушным потоком примесей, отличающихся от зерна основной культуры аэродинамическими свойствами служат...сепараторы 1) магнитные 2) воздушные 3) зерновые 4) пневматические		
6	Расход воды в водораспыливающих машинах составляет..., л на 1 т зерна 1) 2...8 2) 25...50 3) 4... 5 4) 10...20		
7	Сколько пар ступенчатых валиков расположено в калибровочной головке универсальной калибровочной машины 1) 5 2) 2 3) 4 4) 3		
8	Сколько в калибровочной головке универсальной калибровочной машины расположено наклонных ленточных транспортеров 1) 4 2) 5 3) 1 4) 3		
9	Производительность универсальной калибровочной машины составляет ..... кг/ч 1) 500...1000 2) 1000...1400 3) 1200...2500 4) 1000...1200		
10	В машине МЖУ-125М в качестве смесителя используется конденсатор ... 1) кожухотрубный 2) труба в трубе 3) оросительный 4) барометрический		
1	Свекла в свеклорезке под действием... силы прижимается к режущей кромке ножей и изрезывается в стружку 1) центробежной 2) тяжести 3) давления 4) притяжения		ИД – 1. ОПК-4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности
2	Молотковая дробилка представляет собой машину, имеющую быстровращающийся диск с прикрепленными к нему молотками при помощи... 1) гвоздей 2) шурупов 3) шарниров 4) болтов		
3	Измельчитель для мяса, называется... 1) куттером 2) волчком 3) куппером 4) гомогенизатором		



4	Число в маркировке машины МРГ-300А, обозначает.... 1) заводской номер 2) диаметр ножа 3) производительность машины 4) мощность двигателя	
5	Для разрезания монолита масла предназначена машина ... 1) МРГ 2) МРЗП 3) МРГУ 4) РММ	
6	Внутри рабочей камеры мясорубки на стенках отлиты....., препятствующие вращению продукта вместе с подающим шнеком 1) впадины 2) выступы 3) оси 4) ребра	
7	В рамном фильтр-прессе фильтрующий блок состоит из чередующихся.... и плит 1) рам 2) каналов 3) перегородок 4) фильтров	
8	Фильтр, в котором управляющим устройством является распределительная головка, называется ..... 1) барабанным 2) рамным 3) дисковым 4) ленточным	
9	В автоматических весах ДРК-1 при нажатии.... выпуск порции товара прекращается, а при отпуске... выпуск порций, продолжается автоматически 1) кнопки 2) воронки 3) педали 4) заслонки	
10	Совокупность последовательных процессов, организованных и функционирующих с целью изменения исходного сырья в продукт, называется технологическим.... 1) процессом 2) потоком 3) способом 4) объектом	

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

### 4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Вильвер М.С. Оборудование перерабатывающих производств: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль - Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / М.С. Вильвер – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 119 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5982>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01846.pdf> заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<b>Раздел 1. Введение</b>	
Классификация оборудования перерабатывающих производств. Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств.	<p>ИД – 1. ОПК -3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов</p> <p>ИД – 1. ОПК -4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности</p>
<b>Раздел 2. Технологическое оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям</b>	
Основные технологические операции и классификация оборудования для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям. Воздушные и зерновые сепараторы. Триеры и магнитные сепараторы. Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей. Увлажнительные и моечные машины. Оборудование для очистки поверхности зерна. Машины для шелушения и шлифования зерна крупяных культур. Машины для мойки и очистки картофеля, плодов и овощей.	<p>ИД – 1. ОПК -3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов</p> <p>ИД – 1. ОПК -4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности</p>
<b>Раздел 3. Технологическое оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов разделением</b>	
Основные технологические операции и классификация оборудования для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов разделением. Оборудование истирающего и раздавливающего действия, оборудование ударного действия. Резательные машины. Оборудование для сортирования сыпучих продуктов и разделения неоднородных пищевых сред. Основные направления продуктового баланса переработки молока и мяса.	<p>ИД – 1. ОПК -3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов</p> <p>ИД – 1. ОПК -4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности</p>
<b>Раздел 4. Технологическое оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением</b>	
Основные технологические операции и классификация оборудования для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением. Оборудование для гомогенизации жидких продуктов и перемешивания пластично-вязких продуктов. Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов. Классификация структурных характеристик зерноперерабатывающих предприятий малой мощности.	<p>ИД – 1. ОПК -3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов</p> <p>ИД – 1. ОПК -4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в</p>

Классификация структурных линий-заводов малой мощности для переработки продукции животноводства.	профессиональной деятельности
<b>Раздел 5. Технологическое оборудование для проведения тепломассообменных процессов</b>	
Основные технологические операции и классификация оборудования для проведения тепломассообменных процессов. Оборудование для подогрева, пастеризации и стерилизации, гидротермической и тепловой обработки. Оборудование для варки и выпаривания, перегонки и ректификации. Сушилки. Оборудование для выпечки. Оборудование для экстракции. Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых продуктов. Туннельный термоагрегат. Схема, устройство, принцип работы. Универсальная термокамера. Схема, устройство, принцип работы. Автоматизированная термокамера. Схема, технические характеристики, принцип работы.	ИД – 1. ОПК -3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов  ИД – 1. ОПК -4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности
<b>Раздел 6. Технологическое оборудование для дозирования, фасования и упаковывания готовой продукции</b>	
Основные технологические операции и классификация оборудования для дозирования, фасования и упаковывания готовой продукции. Оборудование для дозирования пищевых продуктов. Оборудование для фасования и упаковывания жидких продуктов. Оборудование для фасования и упаковывания вязких и сыпучих пищевых продуктов. Оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом.	ИД – 1. ОПК -3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов  ИД – 1. ОПК -4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности
<b>Раздел 7. Аппаратурно – технологические схемы перерабатывающих производств</b>	
Аппаратурно-технологическая схема производства муки. Аппаратурно-технологическая схема переработки зерна в крупу. Аппаратурно-технологическая схема производства макаронных изделий. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Аппаратурно-технологическая схема производства растительных масел. Аппаратурно-технологическая схема производства пастеризованного молока. Аппаратурно-технологическая схема производства творога. Аппаратурно-технологическая схема производства сыра. Аппаратурно-технологическая схема производства вареных колбас.	ИД – 1. ОПК -3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов  ИД – 1. ОПК -4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности

## 4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

### 4.2.1. Зачет

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено»; оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в случае дифференцированного зачета.

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения лабораторных (практических) занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные (практические) занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе, заместителя директора института по учебной работе не допускается.

Форма(ы) проведения зачета (устный опрос по билетам, письменная работа, тестирование и др.) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесенная зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Результат зачета выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость в день проведения зачета в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются заместителем директора института по учебной работе.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения заместителя директора института по учебной работе досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
--------------------	---

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика машин и аппаратов перерабатывающих производств.</li> <li>2. Классификация оборудования по функциональным признакам.</li> <li>3. Классификация оборудования для переработки мяса, для обработки и переработки молока.</li> <li>4. Характеристика воздушных сепараторов.</li> <li>5. Характеристика зерновых сепараторов.</li> <li>6. Характеристика триеров.</li> <li>7. Характеристика магнитных сепараторов.</li> <li>8. Характеристика машин для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей.</li> <li>9. Характеристика увлажнительных и моечных машин.</li> <li>10. Характеристика оборудование для очистки поверхности зерна.</li> <li>11. Характеристика машин для шелушения и шлифования зерна крупяных культур.</li> <li>12. Классификация основных процессов пищевой технологии.</li> <li>13. Измельчение твердых материалов.</li> <li>14. Оборудование для измельчения пищевых сред.</li> <li>15. Резка. Характеристика, области применения.</li> <li>16. Классификация оборудования для резки.</li> <li>17. Классификация свеклорезок и их характеристика.</li> <li>18. Волчки и куттеры. Характеристика, устройство, принцип действия.</li> <li>19. Классификация оборудования для перемешивания в жидкой среде.</li> <li>20. Механическое перемешивание. Характеристика и виды мешалок.</li> <li>21. Поточное перемешивание. Характеристика и области применения.</li> <li>22. Пневматическое перемешивание. Характеристика, виды и области применения.</li> <li>23. Классификация аппаратов, применяемых для перемешивания сыпучих масс.</li> <li>24. Аппараты, применяемые для перемешивания пластических масс.</li> <li>25. Прессование. Характеристика, сущность, области применения.</li> <li>26. Классификация механических прессов, их характеристика и области применения.</li> <li>27. Шнековые прессы. Классификация, характеристика, области применения.</li> <li>28. Классификация машин для обработки пищевых материалов давлением.</li> <li>29. Классификация оборудования для формования путем выдавливания.</li> <li>30. Классификация шприцев. Схема, принцип действия.</li> <li>31. Дозирование. Характеристика, классификация, сущность.</li> <li>32. Процесс фасования жидких продуктов. Определение, характеристика, сущность.</li> <li>33. Классификация оборудования для фасования жидких пищевых продуктов.</li> <li>34. Фасовочно-укупорочные машины и автоматы. Назначение, классификация, области применения.</li> <li>35. Оборудование для фасования и упаковывания вязких и пастообразных пищевых продуктов.</li> <li>36. Оборудование для фасования и упаковывания сыпучих пищевых продуктов. Назначение, устройство, принцип действия.</li> <li>37. Оборудование для фасования и упаковывания твердых пищевых продуктов. назначение, области применения.</li> <li>38. Оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом. Назначение, устройство, принцип действия.</li> <li>39. Линия первичной и вторичной переработки сырья, назначение.</li> <li>40. Технологическая линия производства пастеризованного молока. Стадии технологического процесса и характеристика комплексов оборудования.</li> <li>41. Классификация автоматизированного производства в зависимости от промежуточного транспорта и по видам агрегатирования.</li> <li>42. Машина универсальная МЖУ-125М. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</li> <li>43. Бутылкомоечная машина АММ-6. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</li> <li>44. Инспекция, калибрование, сортирование. Дать определение.</li> <li>45. Тросовые, шнековые, ступенчатые калибровочные устройства. Схема.</li> <li>46. Конусные, валико-ленточные, валиковые калибровочные устройства.</li> <li>47. Ленточные, вибрационные, барабанные калибровочные устройства. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</li> <li>48. Назначение, устройство, принцип работы.</li> <li>49. Дисковые, весовые калибровочные устройства со стационарными весовыми механизмами. Схема. Назначение, устройства, принцип работы.</li> </ol>	<p>ИД – 1. ОПК-3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов</p> <p>ИД – 1. ОПК-4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности</p>
--	---

<p>50. Универсальная калибровочная машина. Схема. Назначение. Устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>51. Способы очистки пищевого сырья растительного происхождения: физический, химический, комбинированный. Дать описание каждого способа.</p> <p>52. Картофелечистка КНА-600М. Схема. Назначение, устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>53. Машина МОК-250.Схема. Назначение, устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>54. Центробежная свеклорезка. Схема. Назначение, устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>55. Одношнековый дозатор для сыпучих продуктов. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>56. Закрытый двухшнековый дозатор для сыпучих продуктов. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>57. Поршневой дозатор. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>58. Рычажно-механический весовой дозатор с циферблатным указательным прибором. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>59. Дозированные устройства для жидких продуктов (по объёму и по уровню). Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>60. Дробилки: щековая, гирационная, молотковая. Схема. Назначение, устройство, принцип действия.</p>	
--	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Зачтено	знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение инженерной задачи (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса, или погрешность непринципиального характера в ответе на вопросы). Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие показатели в ходе проведения текущего контроля и систематическая активная работа на учебных занятиях
Не зачтено	пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы

#### 4.2.2. Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе или заместителя директора Института по учебной работе не допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится... (указывается количество вопросов: не более трех вопросов, 2 теоретических вопроса и задача и т.д.).

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика машин и аппаратов перерабатывающих производств.</li> <li>2. Классификация оборудования по функциональным признакам.</li> <li>3. Классификация оборудования для переработки мяса, для обработки и переработки молока.</li> <li>4. Дать определение основным технологическим операциям.</li> <li>5. Характеристика воздушных сепараторов.</li> <li>6. Характеристика зерновых сепараторов.</li> <li>7. Характеристика триеров.</li> <li>8. Характеристика магнитных сепараторов.</li> <li>9. Характеристика машин для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей.</li> <li>10. Характеристика увлажнительных и моечных машин.</li> <li>11. Характеристика оборудование для очистки поверхности зерна.</li> <li>12. Характеристика машин для шелушения и шлифования зерна крупяных культур.</li> <li>13. Классификация основных процессов пищевой технологии.</li> <li>14. Измельчение твердых материалов.</li> <li>15. Оборудование для измельчения пищевых сред.</li> <li>16. Резка. Характеристика, области применения.</li> <li>17. Классификация оборудования для резки.</li> <li>18. Классификация свеклорезок и их характеристика.</li> <li>19. Волчки и куттеры. Характеристика, устройство, принцип действия.</li> <li>20. Перемешивание. Характеристика, устройство, принцип действия.</li> <li>21. Классификация оборудования для перемешивания в жидкой среде.</li> <li>22. Механическое перемешивание. Характеристика и виды мешалок.</li> <li>23. Поточное перемешивание. Характеристика и области применения.</li> <li>24. Пневматическое перемешивание. Характеристика, виды и области применения.</li> <li>25. Классификация аппаратов, применяемых для перемешивания сыпучих масс.</li> <li>26. Аппараты, применяемые для перемешивания пластических масс.</li> <li>27. Прессование. Характеристика, сущность, области применения.</li> <li>28. Классификация механических прессов, их характеристика и области применения.</li> <li>29. Шнековые прессы. Классификация, характеристика, области применения.</li> <li>30. Классификация машин для обработки пищевых материалов давлением.</li> <li>31. Классификация оборудования для формования путем выдавливания.</li> <li>32. Дозирование. Характеристика, классификация, сущность.</li> <li>33. Процесс фасования жидких продуктов. Определение, характеристика, сущность.</li> <li>34. Фасовочно-укупорочные машины и автоматы. Назначение, классификация, области применения.</li> <li>35. Оборудование для фасования и упаковывания вязких и пастообразных пищевых продуктов.</li> <li>36. Оборудование для фасования и упаковывания сыпучих пищевых продуктов. Назначение, устройство, принцип действия.</li> <li>37. Оборудование для фасования и упаковывания твердых пищевых продуктов. назначение, области применения.</li> </ol>	<p style="text-align: center;">ИД – 1. ОПК-3 Создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов</p> <p style="text-align: center;">ИД – 1. ОПК-4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности</p>



<p>38. Оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом. Назначение, устройство, принцип действия.</p> <p>39. Технологическая линия. Характеристика, классификация. Линия первичной и вторичной переработки сырья, назначение.</p> <p>40. Системный подход к проблеме проектирования и развития линий. Технологический процесс и поток. Понятие, определение.</p> <p>41. Поточность производства. Характеристика, сущность.</p> <p>42. Классификация технологического потока по виду связи между операциями и по виду связей ветвей.</p> <p>43. Характеристика технологической линии в модульном исполнении и технологического потока в модульных линиях.</p> <p>44. Технологическая линия производства пастеризованного молока. Стадии технологического процесса и характеристика комплексов оборудования.</p> <p>45. Характеристика автоматизации и автоматизации производственных процессов. Характеристика автоматизированного производства.</p> <p>46. Принцип автоматизированного производства при проектировании. Из каких производств создается автоматизированное производство.</p> <p>47. Классификация автоматизированного производства в зависимости от промежуточного транспорта и по видам агрегатирования.</p> <p>48. Производственный модуль и ячейка. Структура.</p> <p>49. Автоматизированная линия. Определение, структура.</p> <p>50. Автоматизированный участок. Определение, структуры.</p> <p>51. Системы промышленной автоматизации.</p> <p>52. Интегрированные системы управления производством.</p> <p>53. Промышленная группа – MES – системы. Характеристика, причины возникновения.</p> <p>54. Машина универсальная МЖУ-125М. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>55. Бутылкомоечная машина АММ-6. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>56. Инспекция, калибрование, сортирование. Дать определение.</p> <p>57. Тросовые, шнековые, ступенчатые калибровочные устройства. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>58. Конусные, валико-ленточные, валиковые калибровочные устройства. Схема, назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>59. Ленточные, вибрационные, барабанные калибровочные устройства. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>60. Дисковые, весовые калибровочные устройства со стационарными весовыми механизмами. Схема. Назначение, устройства, принцип работы.</p> <p>61. Универсальная калибровочная машина. Схема. Назначение. Устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>62. Способы очистки пищевого сырья растительного происхождения: физический, химический, комбинированный. Дать описание каждого способа.</p> <p>63. Картофелечистка КНА-600М. Схема. Назначение, устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>64. Машина МОК-250.Схема. Назначение, устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>65. Центробежная свеклорезка. Схема. Назначение, устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>66. Одношнековый дозатор для сыпучих продуктов. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>67. Закрытый двухшнековый дозатор для сыпучих продуктов. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>68. Поршневой дозатор. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>69. Рычажно-механический весовой дозатор с циферблатным указательным прибором. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>70. Дозированные устройства для жидких продуктов (по объёму и по уровню). Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>71. Дробилки: щелевая, гирационная, молотковая. Схема. Назначение, устройство, принцип действия.</p> <p>72. Измельчающая машина для фруктов и ягод (соковыжималка). Схема. Назначение, устройство, принцип действия.</p> <p>73. Мельницы: валковая, шаровая. Схема. Назначение, устройство, принцип действия.</p> <p>74. Измельчитель для мяса: волчок, куттер. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p>	
---	--

<p>75. Машина МРГ-300А для нарезки гастрономических продуктов. Схема. Назначение, устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>76. Машина РММ для резки монолита масла. Схема. Назначение, устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>77. Машина МИК-60 для помола кофе. Схема. Назначение, устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>78. Мясорубка типа 764-машина для приготовления мясного и рыбного фарша. Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>79. Фильтры: Нутч-фильтр с перемешивающим устройством. Схема. Назначение, устройство, принцип работы, применение.</p> <p>80. Рамный фильтр-пресс. Схема. Назначение, устройство, принцип работы, применение.</p> <p>81. Барабанный вакуум-фильтр с распределительной головкой. Схема. Назначение, устройство, принцип работы, применение.</p> <p>82. Тестомесильных машин непрерывного и периодического действия. Схемы. Назначение, устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>83. Оборудование для обработки продуктов прессованием: гидравлические и механические прессы (наклонный шнековый пресс; ротационный пресс; двухшнековый формовочный пресс; одношнековый экструдер, дражировочный гранулятор). Схема. Назначение, устройство, принцип работы.</p> <p>84. Оборудование для фасования товаров: весы автоматические ДРК-1; установка УФ-158; машина МУ-М для упаковывания овощей, фруктов и картофеля; автомат АУО для упаковывания овощей, фруктов и картофеля.</p> <p>85. Экстракторы (тарельчатый; роторно-дисковый; роторно-насадочный; перколятор; наклонный двухшнековый аппарат).</p> <p>86. Технологическая линия производства пастеризованного молока: машинно-аппаратурная схема; устройство и принцип работы линии.</p> <p>87. Основы автоматизации технологических процессов дать определение: производственный модуль, производственная ячейка.</p> <p>88. Основы автоматизации технологических процессов дать определение: автоматизированная линия переработки, автоматизированный участок</p> <p>89. Классификация шприцев. Схема, принцип действия.</p> <p>90. Классификация оборудования для фасования жидких пищевых продуктов.</p>	
---	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;</li> <li>- демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</li> <li>- в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>

<p>Оценка 2 (неудовлетворительно)</p>	<p>- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы;  - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;  - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;  - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</p>
---	--

### Тестовые задания по дисциплине

1. Разделение продукта на группы с приблизительно одинаковыми размерами по форме и массе, называется...
  - 1) сортированием
  - 2) калиброванием
  - 3) формованием
  - 4) инспекцией
2. Разделение продукта на группы приблизительно одинакового качества и степени зрелости, называется...
  - 1) формованием
  - 2) инспекцией
  - 3) калиброванием
  - 4) сортированием
3. В машинах осуществляется... воздействие на продукт, в результате чего изменяются его форма и размеры
  - 1) механическое
  - 2) физическое
  - 3) химическое
  - 4) тепловое
4. Процесс отделения посторонних примесей от исходного сыпучего материала, называется...
  - 1) сортированием
  - 2) очисткой
  - 3) сепарированием
  - 4) инспекцией
5. Процесс разделения сыпучих материалов на фракции, различающиеся по плотности частиц, линейным размерам, аэродинамическим и ферромагнитным свойства, состоянию поверхности, называется...
  - 1) очисткой
  - 2) сортированием
  - 3) сепарированием
  - 4) инспекцией
6. Процесс, основанный на выделении из движущегося сырья или продукта разнообразных по форме, размерам и происхождению металломагнитных примесей, называется... сепарированием
  - 1) пневматическим
  - 2) зерновым
  - 3) воздушным
  - 4) магнитным
7. Процесс, основанный на различии сопротивлений, оказываемых отдельными частицами воздушному потоку, что обусловлено их различными аэродинамическими свойствами, называется... сепарированием
  - 1) зерновым
  - 2) воздушным

- 3) пневматическим
  - 4) магнитным
8. Для отделения воздушным потоком примесей, отличающихся от зерна основной культуры аэродинамическими свойствами служат...сепараторы
- 1) магнитные
  - 2) воздушные
  - 3) зерновые
  - 4) пневматические
9. Для очистки зерна от примесей, отличающихся от него геометрическими размерами (шириной и толщиной), применяют ...сепараторы
- 1) магнитные
  - 2) воздушные
  - 3) пневматические
  - 4) зерновые
10. Расход воды в водоструйных увлажнительных машинах составляет..., л на 1 т зерна
- 1) 2...8
  - 2) 25...50
  - 3) 4... 5
  - 4) 10...20
11. Расход воды в водораспыливающих машинах составляет..., л на 1 т зерна
- 1) 2...8
  - 2) 25...50
  - 3) 4... 5
  - 4) 10...20
12. На представленном рисунке показана схема..... калибровочного устройства
- 1) ленточного
  - 2) тросового
  - 3) валико-ленточного
  - 4) шнекового
13. На представленном рисунке показана схема..... калибровочного устройства
- 1) тросового
  - 2) дискового
  - 3) ленточного
  - 4) вибрационного
14. На представленном рисунке показана схема..... калибровочной машины
- 1) специальной
  - 2) универсальной
  - 3) главной
  - 4) основной
15. Сколько пар ступенчатых валиков расположено в калибровочной головке универсальной калибровочной машины
- 1) 5
  - 2) 2
  - 3) 4
  - 4) 3
16. Сколько в калибровочной головке универсальной калибровочной машины расположено наклонных ленточных транспортеров
- 1) 4
  - 2) 5
  - 3) 1
  - 4) 3
17. В весовых калибровочных машинах калибрующее устройство состоит из...

- 1) приемной чаши и весового механизма
  - 2) чаши и груза
  - 3) весов и груза
  - 4) ножей и чаши
18. Производительность универсальной калибровочной машины составляет ....., кг/ч
- 1) 500...1000
  - 2) 1000...1400
  - 3) 1200...2500
  - 4) 1000...1200
19. Производительность картофелечистки КНА-600М составляет ....., кг/ч
- 1) 200...250
  - 2) 300...600
  - 3) 250...800
  - 4) 600...800
20. Производительность машины МОК-250 составляет ....., кг/ч
- 1) 250...300
  - 2) 0...250
  - 3) 250...450
  - 4) 300...400
21. В картофелечистке КНА-600М абразивные валики образуют ... секций
- 1) 4
  - 2) 2
  - 3) 1
  - 4) 6
22. Сколько существует способов очистки растительного сырья ...
- 1) 1
  - 2) 2
  - 3) 4
  - 4) 3
23. Производительность машины МЖУ-125М составляет ..., шт/мин
- 1) 80...250
  - 2) 80...125
  - 3) 125...250
  - 4) 250...300
24. Сколько фильтров расположено внутри ванны машины МЖУ-125М ...
- 1) 1
  - 2) 3
  - 3) 2
  - 4) 4
25. В машине МЖУ-125М в качестве смесителя используется конденсатор ...
- 1) кожухотрубный
  - 2) труба в трубе
  - 3) оросительный
  - 4) барометрический
26. Бутылкомоечная машина АММ-6 предназначена для мойки бутылок емкостью, дм<sup>3</sup>
- 1) 0,25; 0,30; 0,50
  - 2) 0,10; 0,25; 0,35
  - 3) 0,20; 0,30; 0,50
  - 4) 0,10; 0,25; 0,40
27. В бутылкомоечной машине АММ-6 имеется ... отмочных ванн
- 1) 1
  - 2) 2

- 3) 3  
4) 4
28. Производительность бутылкомоечной машины АММ-6 составляет ..., шт/мин
- 1) 2500
  - 2) 4200
  - 3) 6000
  - 4) 3500
29. Установленный в отсеке оборотной воды барбортер, обеспечивает... движение воды
- 1) турбулентное
  - 2) ламинарное
  - 3) криволинейное
  - 4) прямолинейное
30. В одношнековом дозаторе используется... мешалка
- 1) лопастная
  - 2) рамная
  - 3) якорная
  - 4) турбинная
31. На представленном рисунке показана схема... объемного дозатора
- 1) одношнекового
  - 2) двухшнекового
  - 3) весового
  - 4) поршневого
32. На представленном рисунке показана схема... объемного дозатора
- 1) двухшнекового
  - 2) поршневого
  - 3) одношнекового
  - 4) весового
33. На представленном рисунке показана схема... весового дозатора
- 1) циферблатно-квадрантного
  - 2) рычажно-механического
  - 3) линейно-вибрационного
  - 4) эластично-мембранного
34. Движущаяся масса сплошной среды: газа, жидкости или твердого вещества в виде порошкообразного материала или мелких предметов, называется, ...
- 1) дозой
  - 2) мерой
  - 3) циклом
  - 4) потоком
35. На представленном рисунке показана схема... дробилки
- 1) щековая
  - 2) молотковая
  - 3) гирационная
  - 4) дисмембраторная
36. На представленном рисунке показана схема... дробилки
- 1) щековой
  - 2) гирационной
  - 3) молотковой
  - 4) дисковой
37. На представленном рисунке показана схема... мельницы
- 1) шаровой
  - 2) стержневой
  - 3) валковой

- 4) коллоидной
38. На представленном рисунке показана схема... мельницы
- 1) валковой
  - 2) кольцевой
  - 3) вибрационной
  - 4) шаровой
39. На представленном рисунке показана схема...
- 1) свеклорезки
  - 2) мясорезки
  - 3) картофелерезки
  - 4) овощерезки
40. Угол захвата в щековой дробилке составляет..., ( ° )
- 1) 15...22
  - 2) 10...15
  - 3) 10...25
  - 4) 15...20
41. Свекла в свеклорезке под действием... силы прижимается к режущей кромке ножей и изрезывается в стружку
- 1) центробежной
  - 2) тяжести
  - 3) давления
  - 4) притяжения
42. Угол захвата в валковой дробилке составляет..., ( ° )
- 1) 8
  - 2) 18
  - 3) 28
  - 4) 15
43. Молотковая дробилка представляет собой машину, имеющую быстровращающийся диск с прикрепленными к нему молотками при помощи...
- 1) гвоздей
  - 2) шурупов
  - 3) шарниров
  - 4) болтов
44. В молотковой дробилке измельченный материал удаляется через.... решетку
- 1) перфорированную
  - 2) колосниковую
  - 3) ножевую
  - 4) опорную
45. В дезинтеграторе материал измельчается между... била
- 1) пальцами
  - 2) решетками
  - 3) плитами
  - 4) дисками
46. В валковой мельнице рабочими органами являются ... валки
- 1) вертикальные
  - 2) горизонтальные
  - 3) поперечные
  - 4) продольные
47. Основным параметром работы щековой дробилки является угол между щеками, называемый углом...
- 1) захвата
  - 2) падения

- 3) вращения
  - 4) трения
48. В дезинтеграторах материал измельчается за счет ударов... пальцев-билла
- 1) неподвижных
  - 2) вращающихся
  - 3) горизонтальных
  - 4) вертикальных
49. В дезинтеграторах имеется... диска
- 1) 2
  - 2) 4
  - 3) 3
  - 4) 5
50. В бегунах выгрузка измельченного материала осуществляется за счет... силы
- 1) инерционной
  - 2) механической
  - 3) центробежной
  - 4) гидравлической
51. Шаровая мельница загружается шарами и материалом ...
- 1) одновременно
  - 2) дискретно
  - 3) попеременно
  - 4) периодически
52. Корпус шаровой мельницы заполняют шарами на ...% его объема
- 1) 25...30
  - 2) 20...25
  - 3) 35...45
  - 4) 30...35
53. С увеличением скорости вращения шаровой мельницы возрастает центробежная сила и увеличивается угол...шаров
- 1) подъема
  - 2) падения
  - 3) трения
  - 4) вращения
54. В шаровой мельнице шары изготавливают из...
- 1) стекла
  - 2) пластмассы
  - 3) фарфора
  - 4) резины
55. Измельчитель для мяса, называется...
- 1) куттером
  - 2) волчком
  - 3) куппером
  - 4) гомогенизатором
56. Измельчитель для мяса состоит из ... чаши
- 1) неподвижной
  - 2) вращающейся
  - 3) наклонной
  - 4) висящей
57. В измельчителе для мяса режущий инструмент выполнен в виде ... и установлен в чаше
- 1) диска
  - 2) фрезы



- 3) призмы
  - 4) шестерни
58. В измельчителе для мяса скорость резки составляет..., м/с
- 1) 100
  - 2) 120
  - 3) 130
  - 4) 150
59. Смена режущего инструмента в куттере происходит менее, чем за... минуты
- 1) 1
  - 2) 3
  - 3) 2
  - 4) 4
60. Число в маркировке машины МРГ-300А, обозначает...
- 1) заводской номер
  - 2) диаметр ножа
  - 3) производительность машины
  - 4) мощность двигателя
61. В машине МРГ-300А продукт, находящийся в лотке, свободно опускается под действием силы ... в направлении ножа
- 1) тяжести
  - 2) трения
  - 3) инерции
  - 4) вращения
62. Для разрезания монолита масла предназначена машина ...
- 1) МРГ
  - 2) МРЗП
  - 3) МРГУ
  - 4) РММ
63. В машине РММ ползун имеет... пазы
- 1) прямолинейные и поперечные
  - 2) продольные и поперечные
  - 3) продольные и прямолинейные
  - 4) продольные и криволинейные
64. В машине РММ продукт помещают на рабочий стол в... состоянии
- 1) жидком
  - 2) газообразном
  - 3) охлажденном
  - 4) замороженном
65. В машине РММ ножевая решетка состоит из горизонтальных и вертикальных..... струн
- 1) стальных
  - 2) железных
  - 3) медных
  - 4) оловянных
66. Производительность кофемолки МИК-60 составляет..., кг/час
- 1) 80
  - 2) 60
  - 3) 120
  - 4) 6
67. В кофемолке МИК - 60 зерна кофе, загружаемые в бункер, самотеком проходят в пространство между... и измельчаются
- 1) крышками

- 2) планками  
3) жерновами  
4) трубами
68. Включается кофемолка МИК-60 нажатием пусковой кнопки.... цвета  
1) белого  
2) черного  
3) красного  
4) зеленого
69. В корпусе мясорубки расположена рабочая камера, представляющая собой... цилиндр  
1) горизонтальный  
2) вертикальный  
3) полый  
4) цельнолитой
70. Внутри рабочей камеры мясорубки на стенках отлиты...., препятствующие вращению продукта вместе с подающим шнеком  
1) впадины  
2) выступы  
3) оси  
4) ребра
71. В электромясорубке один конец шнека соединен с электродвигателем, а на второй конец, называемый.... надевают режущий механизм  
1) шпилькой  
2) пальцем  
3) маховиком  
4) хвостовиком
72. В горловину мясорубки помещают продукт массой до..., г  
1) 150  
2) 200  
3) 100  
4) 50
73. Этот показатель соответствует тонкому виду измельчения кусков и частиц материала, мм  
d н, мм            dk, мм  
1) 1500÷2000;    250÷25  
2) 200÷25;        25÷5  
3) 25÷5;            5÷1  
4) 5÷1;             1÷0,075
74. Определить способ измельчения продукта  
1) раздавливанием  
2) раскалыванием  
3) истиранием  
4) ударом
75. Определить способ измельчения продукта  
1) раздавливанием  
2) раскалыванием  
3) истиранием  
4) ударом
76. Определить способ измельчения продукта  
1) раздавливанием  
2) раскалыванием  
3) истиранием

- 4) ударом
77. Определить способ измельчения продукта
- 1) раздавливанием
  - 2) раскалыванием
  - 3) истиранием
  - 4) ударом
78. Фильтр, работающий как под вакуумом, так и под избыточным давлением, называется... фильтр
- 1) нутч
  - 2) пресс
  - 3) рамный
  - 4) вакуум
79. В рамном фильтр-прессе фильтрующий блок состоит из чередующихся.... и плит
- 1) рам
  - 2) каналов
  - 3) перегородок
  - 4) фильтров
80. Фильтр, в котором управляющим устройством является распределительная головка, называется .....
- 1) барабанным
  - 2) рамным
  - 3) дисковым
  - 4) ленточным
81. В саморазгружающихся центрифугах осадок удаляется под действием.... силы
- 1) инерционной
  - 2) центробежной
  - 3) гравитационной
  - 4) тяжести
82. Для отжатия жома предназначен.... шнековый пресс
- 1) вертикальный
  - 2) наклонный
  - 3) штемпельный
  - 4) дисковый
83. Для брикетирования сухого жома применяют... прессы
- 1) наклонные
  - 2) штемпельные
  - 3) формовочные
  - 4) дисковые
84. Двухшнековый формовочный пресс создает давление конфетной массе и продавлиывает ее, через....
- 1) матрицу
  - 2) валок
  - 3) гранулятор
  - 4) фильеру
85. Ротационные прессы имеют плоскую или цилиндрическую....
- 1) матрицу
  - 2) фильеру
  - 3) лопасть
  - 4) поверхность
86. Фильера, представляет собой плоский металлический... с отверстиями
- 1) лоток
  - 2) диск

- 3) валок  
4) нож
87. Оборудование, применяемое для получения экструдированных пищевых продуктов, называется....
- 1) гранулятором
  - 2) прессом
  - 3) смесителем
  - 4) экструдером
88. В автоматических весах ДРК-1 при нажатии.... выпуск порции товара прекращается, а при отпускании... выпуск порций, продолжается автоматически
- 1) кнопки
  - 2) воронки
  - 3) педали
  - 4) заслонки
89. В весах ДРК-1 на тумбе, имеется регулируемый по высоте...
- 1) стол
  - 2) ящик
  - 3) шкаф
  - 4) ковш
90. В весах ДРК-1 в середине стола находится....
- 1) воронка
  - 2) решетка
  - 3) заслонка
  - 4) гиредержатель
91. Установка УФ-158 (для фасования конфет, пряников), состоит из стола - образной вилки, на которой укреплены два бункера
- 1) г
  - 2) б
  - 3) в
  - 4) д
92. Машина, ... предназначена для упаковывания овощей, фруктов, картофеля в рукавную хлопчатобумажную сетку
- 1) УФ-158
  - 2) МУ-М
  - 3) АУО
  - 4) АНС
93. Автомат ..., предназначен для надевания рукавной полимерной сетки на сменные гильзы упаковочной машины
- 1) АУО
  - 2) АЗМ
  - 3) АНС
  - 4) ВУП
94. Машина, .... служит для сшивания тонкой металлической проволокой бумажных пакетов
- 1) ТПШ-30С
  - 2) МУ-М
  - 3) КУА
  - 4) АПА-М
95. В установке УФ-158 бункер вмещает...., кг
- 1) 10
  - 2) 30
  - 3) 20

- 4) 25
96. Производительность машины МУ-М составляет..., пакетов/час
- 1) 1200
  - 2) 800
  - 3) 1500
  - 4) 1400
97. Производительность автомата АУО составляет..., пакетов/час
- 1) 80-150
  - 2) 650-900
  - 3) 120-800
  - 4) 780-1200
98. Совокупность последовательных процессов, организованных и функционирующих с целью изменения исходного сырья в продукт, называется технологическим....
- 1) процессом
  - 2) потоком
  - 3) способом
  - 4) объектом
99. Искусственное воздействие на объект переработки с целью изменения или сохранения на длительное время его свойств, формы, размеров, состояния, называется технологическим ....
- 1) процессом
  - 2) потоком
  - 3) способом
  - 4) объектом
100. Совокупность организационных, экономических, физико-химических процессов, сырья, готового продукта и оборудования применительно к переработке сельскохозяйственного сырья, называется....
- 1) потоком
  - 2) линией
  - 3) объектом
  - 4) системой

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», согласно следующим критериям оценивания.

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», согласно следующим критериям оценивания.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания (% правильных ответов)</b>
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

