

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2025 14:23:01
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине «Технологическое оборудование предприятий молочной
и мясоперерабатывающей промышленности»

(наименование дисциплины)

19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП СПО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и

deskрипторов:

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
- ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
- ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
- ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

В результате освоения дисциплины студент должен:

- **знать:** классификацию, назначение, устройство, принцип действия, основные регулировки, влияющие на эффективность работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- технологические требования, предъявляемые к оборудованию, основные направления развития и совершенствования отраслевого машиностроения по выпуску оборудования для хранения и переработки с.-х. продукции;
- **уметь:** подбирать и рационально компоновать оборудование в технологической линии;
- устанавливать и контролировать оптимальные режимы работы оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;
- выполнять основные технологические расчеты оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущей и промежуточной аттестации

<i>Процедура оценивания</i>	<i>Шкала и критерии оценки, балл (%)</i>	
<p>Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя:</p> <p>Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа;</p> <p>Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа.</p> <p>Время выполнения итогового тестирования – 40 минут:</p> <p>Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин);</p> <p>Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин);</p> <p>Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.</p> <p>Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>Задание 1: 0-20 баллов</p> <p>Задание 2: 0-40 баллов</p> <p>Задание 3: 0-40 баллов</p> <p>90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат.</p> <p>70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.</p> <p>50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.</p> <p>Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.</p>
<p>Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя:</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества;</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>Задание 1: 0-20 баллов</p> <p>Задание 2: 0-40 баллов</p> <p>Задание 3: 0-40 баллов</p>

<p>Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).</p>	<p>26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов</p>	<p>90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. 70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. 50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.</p>
--	--	---

3. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации закрытого типа

5 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какое из перечисленного оборудования относится к емкостям общего назначения?	А. Горизонтальные и вертикальные емкости для хранения молока. Б. Ванны длительной пастеризации. В. Сливкосозревательные ванны. Г. Охладители емкостного типа.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
2.	При какой температуре проводят гомогенизацию молока?	А. 2...10°C. Б. 15...35°C. В. 45...85°C. Г. 90...110°C.	В	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
3	Как в автоматах для розлива молока в пакеты в форме тетраэдра стерилизуется внутренняя поверхность пакетов?	А. При помощи бактерицидной лампы. Б. При помощи лампы инфракрасного излучения. В. Обработкой горячим паром. Г. Обработкой пероксидом водорода.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
4	Каково допустимое повышение температуры хранимого в емкостях-термосах молока через сутки и при разности температур окружающей среды и продукта 21 °С?	А. 5°C. Б. 10°C В. 15°C. Г. 2°C.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2

5	На какую температуру перерабатываемого продукта рассчитаны сепараторы для получения высокожирных сливок?	А. 4...10°C. Б. 25...35°C. В. 40...45°C. Г. 65...95°C.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
6	Для чего в емкости для хранения молока служит воздушный клапан?	А. Впускает и выпускает воздух при опорожнении и заполнении емкости молоком. Б. Ограничивает заполнение емкости до определенного уровня. В. Для откачивания воздуха при вакуумировании емкости. Г. Уменьшает пенообразование при заполнении емкости молоком.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
7	Какое из перечисленного оборудования относится к емкостям специального назначения?	А. Молокоприемные баки. Б. Горизонтальные и вертикальные емкости-термосы. В. Вакуумированные молочные цистерны. Г. Ванны длительной пастеризации молока.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
8	За счет чего выводятся сливки из барабана сепаратора-сливкоотделителя закрытого (герметичного) типа?	А. За счет напора, создаваемого вращающимся барабаном. Б. За счет напора насоса, подающего молоко в сепаратор. В. За счет давления, создаваемого на входе сепаратора специальным напорным устройством. Г. За счет давления, создаваемого напорным диском приемно-выводного устройства.	В	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
9	От чего зависит скорость перемещения обрабатываемого продукта в трубчатых тепловых аппаратах?	А. От длины теплообменного аппарата. Б. От числа пакетов теплообменного аппарата. В. От числа молочных насосов, входящих в установку. Г. От производительности установки.	В	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
10	Каким образом регулируют скорость движения молока в напорных трубопроводах?	А. Изменением числа закладных деталей. Б. При помощи регулятора давления в воздушной системе. В. Подачей молока в регулируемую емкость. Г. Путем изменения диаметра начального участка трубопровода.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2

11	Каким образом при заполнении автомолцистерны молоком можно исключить его вспенивание?	А. Пониженным давлением в цистерне. Б. Повышенным давлением в цистерне. В. Путем установки на патрубке молокопровода пеногасителя. Г. Путем нижнего расположения молокопровода.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
12	Как регулируют жирность масла при получении его методом преобразования высокожирных сливок?	А. Путем регулирования жирности исходного сырья. Б. Добавлением воды или пахты при обработке масляного пласта. В. Изменением времени обработки масляного зерна в маслообработнике. Г. Изменением температурного режима работы маслообразователя.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
13	Для чего предназначены коагуляторы?	А. Для получения творожного сгустка. Б. Для получения творожного сгустка и его обезвоживания. В. Для получения творожного сгустка, его обезвоживания и охлаждения. Г. Для смешивания нормализованной молочной смеси с дестабилизаторами (молочная кислота, сычужный фермент и хлорид кальция).	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
14	Какова температура мороженого, выходящего из фризера?	А. 2...5°С. Б. 0...-3°С. В. -20...-24°С. Г. -5...-6°С.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
15	С какой целью маслоизготовители периодического действия оснащают двухскоростным приводом?	А. Для выработки различных сортов масла. Б. Для переработки разного по качеству сырья. В. Для обеспечения разного воздействия на сливки и масляное зерно в процессе их сбивания и обработки. Г. Для регулирования производительности маслоизготовителя.	В	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
16	До какой температуры прогревается высушиваемый продукт в распылительных сушилках?	А. 40...50°С. Б. 60...70°С. В. 80...90°С. Г. Ю0...120°С.	Б	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2

17	При какой температуре закаливают мороженое?	А. -5...-6°C. Б. -20...-35°C. В. -40...-60°C. Г. -60...-70°C.	Б	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
18	Для чего необходимо регулировать частоту вращения режущего вымешивающего инструмента в аппаратах для выработки сырного зерна?	А. Чтобы можно было обрабатывать сычужный сгусток разной консистенции. Б. Для повышения производительности аппарата. В. Для ускорения выделения сыворотки из сгустка. Г. Для выработки сыра различных видов.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
19	При выработке какого из перечисленных сортов масла производительность маслообразователя наибольшая?	А. Бутербродное. Б. Любительское. В. Крестьянское. Г. Сладкосливочное.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
20	Каково минимальное напряжение электрического тока в устройстве для оглушения свиней?	А. 220 В. Б. 110 В. В. 24 В. Г. 12 В.	В	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
21	Скорость съемки шкур с туш свиней в наибольшей степени зависит от:	А. Возраста животных. Б. Упитанности животных. В. Породы животных. Г. Конструкции установки.	Б	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
22	Каким образом в барабане для консервирования свиных шкур Я8-ФКМ осуществляется выгрузка обработанного сырья?	А. Вручную при остановленном барабане. Б. Механически при помощи специальной лопасти. В. Механически при помощи транспортера. Г. Вручную при вращающемся барабане.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
23	В каком случае мясные продукты после упаковки подвергаются термобработке (погружение в воду температурой 75...97°C на 1...2 с)?	А. В случае выработки продукта из условно годного мяса. Б. При выработке некоторых видов полуфабрикатов. В. В случае упаковки продукта в тару, не прошедшую бактерицидную обработки. Г. При упаковке продукта в тару, изготовленную из термоусадочных материалов.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
24	Какое оборудование применяют	А. Кутгер. Б. Гомогенизатор. В. Дезинтегратор.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2	З,У.	2

	для окончательного измельчения мясного сырья при изготовлении сосисок?	Г. Двухкаскадную измельчающую машину.		ПК 2.1-2.3		
25	Что представляет собой перемешивающее устройство фаршемешалки Л5-ФМ2-У-335?	А. Вал с Z-образными лопастями. Б. Два спиральных шнека. В. Два вала с лопатками. Г. Один спиральный шнек.	Б	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
26	Как регулируют температуру стерилизации консервов в непрерывно действующем гидростатическом стерилизаторе А9-ФСА?	А. Изменением температуры воды в камере стерилизации. Б. Изменением времени нахождения консервов в камере стерилизации. В. Изменением уровня воды в камере стерилизации. Г. Изменением времени нахождения консервов в камере предварительного подогрева.	В	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
27	Каким образом сырье, измельчаемое в куттере, подается в зону резания?	А. Под действием вращающейся чаши. Б. При помощи специальной перемычки, устанавливаемой в чаше куттера. В. Под действием специальной вращающейся тарелки, устанавливаемой в чаше куттера. Г. При помощи неподвижной отражающей решетки.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
28	Как осуществляется выгрузка готового продукта в фаршемешалке Л5-ФМ2-У-335?	А. При помощи насоса. Б. Через люки, находящиеся внизу резервуара. В. Через окна, находящиеся в стенке резервуара. Г. При помощи специальной вращающейся тарелки.	В	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
29	Как регулируют температуру замораживания продуктов в конвейерных скороморозильных аппаратах?	А. Подачей охлаждающего воздуха в аппарат. Б. Изменением скорости перемещения охлаждающего воздуха в аппарате. В. Изменением времени нахождения продукта в аппарате. Г. Изменением подаваемого в испаритель хладагента	В	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
30	Убойный выход – это:	А. Для структурно-од-	Б	ОК 1-7 ОК 9	3,У.	2

		<p>нородного мелкоизмельченного.</p> <p>Б. Для структурно-неоднородного.</p> <p>В. Для гомогенизированных консервов.</p> <p>Г. Для ливерных колбасного мяса с жиром и костями.</p>		<p>ПК 1.2</p> <p>ПК 2.1-2.3</p>		
--	--	--	--	---------------------------------	--	--

4. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации открытого типа

5 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какова средняя продолжительность работы дисковых фильтров без разборки?	-	2,5...3,0ч.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
2.	Какая система охлаждения использована в резервуарах-охладителях типа РПО?	-	Рубашечная.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
3	При помощи чего проталкивается продукт в пластинчатом аппарате и выдерживателе установки для стерилизации молока А1-ОПЖ?	-	Молочного насоса и гомогенизатора.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
4	При какой температуре продукт поступает в камеру вакуум-дезодорационной установки?	-	75...95°С	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
5	Каким образом выводятся продукты сепарирования в сепараторах полузакрытого типа?	-	Под давлением 250...300 кПа.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
6	Какова температура пастеризации молока в установке ОПФ-1-300?	-	92±2°С.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
7	При какой скорости транспортирования молока по трубопроводу потери молочного жира минимальные?	-	1,0...1,2 м/с.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
8	Какова допустимая скорость транспортирования молока по трубопроводу?	-	1,9...2,0 м/с.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
9	Сколько секций	-	Семь.	ОК 1-7	3,У.	2

	теплообменных пластин в установке для стерилизации молока А1-ОПЖ?			ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3		
10	При выработке какого масла производительность маслообразователя наименьшая?	-	Бутербродного.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
11	Какова длительность нахождения высушиваемого молока на вальце в агрегате СДА-250?	-	2,0...2,5 с.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
12	Сколько рабочих цилиндров в охладителе творога?	-	Два.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
13	До какой температуры нагревают сырье в аппарате для плавления сырной массы Б6-ОПЕ-400?	-	85...90°С.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
14	Под каким углом между собой расположены пластинчатые ленты в фиксирующем конвейере Г2-ФПКФ?	-	50°	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
15	На какой стадии технологического процесса выработки большинства видов твердых сыров их обрабатывают парафинами?	-	После созревания.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
16	При какой температуре воды шпарт свиные туши?	-	63...65°С.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
17	Сколько свиных туш можно одновременно обрабатывать в шпарильном конвейеризированном чане К7-ФШ2-К?	-	Пять.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
18	При какой температуре обрабатывают	-	900...1000°С.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2	3,У.	2

	свинные туши в опалочной печи К7-Ф02-Е?			ПК 2.1-2.3		
19	Какой тип шприцев может работать как шприц-дозировщик?	-	Поршневой (гидравлический).	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
20	Какой тип шприцев относится к периодически действующему?	-	Поршневой.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
21	Какова температура воздуха в низкотемпературных сборных холодильных камерах?	-	16...-18°C	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
22	Какое оборудование для окончательного измельчения мясного сырья следует применять при изготовлении консервов для детского и диетического питания?	-	Гомогенизатор.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
23	Какую максимальную массу котлеты можно получить при помощи котлетного автомата К6-ФАК-50/75?	-	75 г.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
24	Сколько штампующих барабанов в пельменном автомате П6-ФПВ?	-	Два.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
25	Как располагается туша в люльке шпательного конвейеризированного чана К7-ФШ2-К?	-	Горизонтально, брюшной частью вниз.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
26	Скорость съемки шкур с туш свиней в наибольшей степени зависит от:	-	Упитанности животных.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
27	Что является источником горения факельной горелки ФФГ?	-	Керосин и воздух.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
28	При помощи какого исполнительного (рабочего) органа удаляют прирези мяса и жира со шкур в мездрильной машине ММГ-3200?	-	Ножевого вала	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
29	Какова температура	-	30...60°C.	ОК 1-7 ОК 9	3,У.	2

	тура дыма на выходе из дымогенератора Д9-ФД2Г?			ПК 1.2 ПК 2.1-2.3		
30	Для тепловой обработки, продукта в установке для стерилизации консервов УСК-1 используют:	-	Воду, подогреваемую паром.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2

5. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

5 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Почему в расходомерах индукционного типа температура молока ограничивается 60...70°C?	А. При более высокой температуре в молоке выделяются газы, искажающие показания приборов. Б. Ограничения связаны с материалом, из которого изготовлен датчик расходомера (фторопласт). В. Молоко с более высокой температурой в качестве сырья не используется. Г. Такого ограничения в применяемых расходомерах не существует.	Б	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
2.	Чему равно расстояние между тарелками барабана сепаратора-сливкоотделителя?	А. 0,4...0,45 мм. Б. 1...2 мм. В. 0,4...0,45 см. Г. 1...2 см.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
3	Для чего в напорной линии перед шестеренным счетчиком установлен воздухоотделитель?	А. Для уменьшения погрешности измерений. Б. Для расширения диапазона измерений. В. Для промывки счетчика при техническом обслуживании. Г. Для регулирования давления в напорной линии.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
4	Назовите эффективный метод очистки молока от частиц плотностью 0,8...0,9 г/см ³ .	А. При помощи центрифуги. Б. Отстаивание. В. При помощи центробежного молокоочистителя. Г. При помощи фильтра.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2

5	В какие из перечисленных пастеризационных установок молоко подается практически без напора?	А. Трубчатые. Б. Пластинчатые. В. С секцией инфракрасного нагрева продукта. Г. С обработкой продукта ультрафиолетовыми лучами.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
6	Какова допустимая температура продукта, с которым могут работать центробежные насосы?	А. 40°С. Б. 60°С. В. 120°С. Г. 90°С.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
7	Как переводится сепаратор-нормализатор в режим работы сепаратора-сливкоотделителя?	А. Полностью открывается дроссель, регулирующий выход сливок. Б. Установкой в барабан сепаратора сменной шайбы. В. Заменой верхней разделительной тарелки в барабане сепаратора. Г. Частично закрывается дроссель, регулирующий выход обезжиренного молока.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
8	В каком насосе предусмотрена возможность вращения ротора в обоих направлениях?	А. Роторный насос с гибким рабочим органом. Б. Винтовой насосный агрегат. В. Роторный насос с внешним зацеплением. Г. Роторный насос с внутренним зацеплением.	В	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
9	С какой целью в разливочном блоке, дозирующем продукт по уровню, предусмотрена регулировка величины разрежения?	А. Для регулирования уровня наполненной бутылки. Б. Для регулирования объема разовой дозы. В. Для промывки автомата при техническом обслуживании. Г. Для розлива продуктов разной вязкости (молоко, кефир, ряженка, сливки и т.д.).	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
10	Какова допустимая скорость транспортирования молока по трубопроводу?	А. 0,4...0,5 м/с. Б. 1,0...1,2 м/с. В. 1,9...2,0 м/с. Г. 4,5... 10 м/с.	В	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
11	Какова (ориентировочно) продолжительность	А. 20...25 с. Б. 1...2 мин. В. 4...5 мин. Г. 1...2 с.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2	З,У.	2

	нахождения обрабатываемого молока в двухцилиндровой пастеризационной установке трубчатого типа?			ПК 2.1-2.3		
12	Каким образом в пастеризационно-охладительной установке исключается доступ воздуха к продукту и его вспенивание?	<p>А. Благодаря особой конструкции молочного насоса.</p> <p>Б. При помощи воздушного клапана, расположенного между молочным насосом и теплообменным аппаратом.</p> <p>В. Благодаря особым уплотнительным прокладкам в теплообменном аппарате.</p> <p>Г. Путем поддержания определенного уровня молока в уравнительном баке установки.</p>	Г	<p>ОК 1-7</p> <p>ОК 9</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 2.1-2.3</p>	З,У.	2
13	Как регулируют содержание влаги в масле при выработке его в маслоизготовителях периодического действия?	<p>А. Дозированием воды или пахты в процессе обработки масляного пласта.</p> <p>Б. Добавлением воды или пахты в сливки перед их взбиванием.</p> <p>В. Добавлением свежих сливок в образующееся масляное зерно.</p> <p>Г. Путем изменения степени заполнения маслоизготовителя сливками.</p>	А	<p>ОК 1-7</p> <p>ОК 9</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 2.1-2.3</p>	З,У.	2
14	От чего зависит жирность творога при раздельном способе его получения?	<p>А. От жирности нормализованного молока.</p> <p>Б. От количества и жирности добавляемых к творогу сливок.</p> <p>В. От количества закваски.</p> <p>Г. От температуры сквашивания молока.</p>	Б	<p>ОК 1-7</p> <p>ОК 9</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 2.1-2.3</p>	З,У.	2
15	Какова температура сгущаемого продукта в калоризаторе вакуум-выпарной установки циркуляционного типа?	<p>А. 80...85°C.</p> <p>Б. 45...50°C.</p> <p>В. 100...120°C.</p> <p>Г. 65...70°C.</p>	А	<p>ОК 1-7</p> <p>ОК 9</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 2.1-2.3</p>	З,У.	2

16	Какова температура высокожирных сливок, поступающих в масло-образователь?	А. Температура исходной смеси мороженого. Б. Температура входящего из фризера мороженого. В. Степень взбитости мороженого. Г. Количество поступающего воздуха в цилиндр фризера.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
17	Какова температура высокожирных сливок, поступающих в масло-образователь?	А. Ю...12°С. Б. 35...40°С. В. 50...55°С. Г. 60...80°С.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
18	Как регулируют степень взбитости мороженого во фризерах периодического действия?	А. При помощи сменных рабочих органов мешалки. Б. При помощи клапана подачи воздуха, установленного в дозаторе фризера. В. Изменением частоты вращения мешалки. Г. При помощи терморегулятора, регулированием температуры получаемого мороженого.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
19	В какой из перечисленных вакуум-выпарных установок рабочий вакуум выше?	А. В установке с трубчатым калоризатором. Б. В установке с пластинчатым калоризатором. В. В установке с аммиачным циклом. Г. В установке с трубчатым калоризатором пленочного типа.	В	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
20	Для чего в установке для разделки туш крупного рогатого скота В2-ФСП/4 применяется вода?	А. Для мойки туш. Б. Для удаления опилок. В. Для обеспечения работы цилиндров. Г. Для охлаждения полотна пилы.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
21	Какова частота электрического тока в аппарате для оглушения свиней ФЭОС-У4?	А. 50 Гц. Б. 220 Гц. В. 1000 Гц. Г. 2400 Гц.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
22	Сколько секций теплообменных пластин в пастеризационно-охла-	А. Две. Б. Пять. В. Семь. Г. Три.	Б	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2

	длительной установке типа ОПФ-1?					
23	В какой из перечисленных пастеризационных установок удельный расход пара на тепловую обработку молока наименьший?	А. Ванна длительной пастеризации. Б. Универсальная емкость-теплообменник. В. Трубчатая пастеризационная установка. Г. Пластинчатая пастеризационно-охлаждающая установка.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
24	В каком случае для оглушения животных применяют двухполюсные стеки?	А. Когда в помещении для уоя скота повышенная влажность воздуха. Б. Когда пол не является проводником для подвода напряжения. В. При использовании в аппаратах для электрооглушения животных тока повышенной частоты. Г. При оглушении крупного рогатого скота живой массой более 800 кг.	Б	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
25	Как располагается туша в люльке шпарильного конвейеризированного чана К7-ФШ2-К?	А. Вертикально, головой вниз. Б. Горизонтально, брюшной частью вниз. В. Вертикально, ногами вниз. Г. Горизонтально, брюшной частью вверх.	Б	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
26	С каким оборудованием скребмашина К7-ФУ2-Щ работает синхронно?	А. Со шпарильным чаном. Б. С опалочной печью. В. С конвейером обескровливания. Г. С моечной машиной.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2
27	Чем принципиально отличаются гашпили от посолочных чанов?	А. Материалом, из которого их изготовляют. Б. Наличием у гашпелей мешалки. В. Посолочные чаны в отличие от гашпелей оснащены загрузочным устройством. Г. У гашпелей имеется привод для вращения их рабочей	Б	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	З,У.	2

		емкости.				
28	Какая из перечисленных регулировок в наибольшей степени влияет на качество измельчаемого в куттере продукта?	А. Число установленных ножей. Б. Частота вращения чаши. В. Зазор между ножами и чашей. Г. Расстояние между ножами.	В	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
29	Как регулируют степень измельчения шпика на шпигорезках?	А. Изменением расстояния между дисковыми ножами первого и второго каскада. Б. Изменением величины подачи измельчаемого сырья. В. Изменением частоты вращения вала с серповидным дисковым ножом. Г. Изменением расстояния между пластинчатыми ножами, закрепленными в рамке, и подачей продукта к механизму резания.	Г	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
30	Как регулируют степень измельчения мяса в волчках?	А. Изменением диаметра отверстий сменных решет. Б. Изменением зазора в режущей паре. В. Изменением скорости вращения подающего шнека. Г. Изменением скорости вращения измельчающего ножа.	А	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

5 семестр

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Какой тип шприцев может работать как шприц-дозировщик?	-	Поршневой (гидравлический).	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
2.	Какое оборудование применяют для окончательного измельчения мясного сырья при изготовлении сосисок?	-	Куттер.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
3	Какой из перечислен-	-	Поршневой.	ОК 1-7 ОК 9	3,У.	2

	ных типов шприцев относится к периодически действующему?			ПК 1.2 ПК 2.1-2.3		
4	При какой температуре происходит горячее копчение колбасных изделий?	-	35...50°С.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
5	Какова температура воздуха в низкотемпературных сборных холодильных камерах?	-	6...-18°С.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
6	При каком вакууме работают шприцы?	-	10...80кПа.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
7	В какой зоне жидкоазотных линий быстрого замораживания продуктов скорость перемещения паров хладагента минимальна?	-	Зоне основного замораживания.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
8	Какие фаршемешалки оборудуют механической системой загрузки?	-	вместимостью резервуара свыше 100 л.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
9	Какое оборудование для окончательного измельчения мясного сырья следует применять при изготовлении консервов для детского и диетического питания?	-	Гомогенизатор.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
10	Для какого вида фарша в процессе его приготовления необходима фаршемешалка?	-	Для структурно-неоднородного.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
11	Сколько рабочих шнеков входит в состав агрегата для измельчения и посола мяса Я2-ФХ2Т?	-	Три.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
12	При какой температуре проводят гомогенизацию молока?	-	45...85°С.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
13	Какая система охлаждения использована в резервуарах-охладителях типа РПО?	-	Рубашечная.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
14	Каково допустимое повышение температуры хранимого в емкостях-термосах молока через сутки и при разности температур окружающей среды и продукта	-	2°С.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2

	21 °С?					
15	Назовите эффективный метод очистки молока от частиц плотностью 0,8...0,9 г/см ³ .	-	При помощи фильтра	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
16	На какую температуру перерабатываемого продукта рассчитаны сепараторы для получения высокожирных сливок?	-	65...95°С.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
17	В какие пастеризационные установки молоко подается практически без напора?	-	С обработкой продукта ультрафиолетовыми лучами	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
18	Какова допустимая температура продукта, с которым могут работать центробежные насосы?	-	90°С.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
19	Сколько секций теплообменных пластин в пастеризационно-охлаждающей установке типа ОПФ-1?	-	Пять.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
20	Какова допустимая скорость транспортирования молока по трубопроводу?	-	1,9...2,0 м/с.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
21	Какой метод отделения шкур крупного рогатого скота получил наибольшее распространение?	-	механический	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
22	Какой тип смесителей рекомендуется использовать для смешивания сыпучей и кусковой продукции среднего качества?	-	шнековый	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
23	Пневматическим перемешиванием называется:	-	перемешивание при помощи сжатого воздуха или пара;	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
24	Какая машина предназначена для измельчения и вытопки жира?	-	центробежная машина АВЖ.	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
25	Какой рабочий орган используется в распылительных сушилках для очистки отработанного воздуха от частичек высушенного продукта?	-	циклон	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2

26	Они служат для вытеснения фарша при заполнении кишечных оболочек	-	куттера	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
27	В мясорезательных машинах ножами сообщают:	-	Вращательное движение;	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
28	Для плавного изменения частоты вращения синхронизируемой группы конвейеров служит	-	Вариатор скорости	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
29	Известно, что в качестве рельсов подвесных путей используются:	-	трубы	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2
30	Какой из способов резания более эффективен при измельчении мяса?	-	Сдвиг и скользящее резание	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 2.1-2.3	3,У.	2

7. Вопросы на установление последовательности

5 семестр

В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении консервов?

- А) жир - сырец
- Б) мясо которое заливают бульоном
- В) специи

Правильный ответ

В); А); Б).

В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?

- А) бобовые
- Б) специи
- В) мясо

Правильный ответ

Б); А); В).

Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:

- А) подготовка к хранению;
- Б) стерилизация;
- В) маркировка;
- Г) сортировка консервов;
- Д) проверка герметичности;

- Е) удаление воздуха из банки;
- Ж) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки;
- З) закатка банок;
- И) порционирование.

Правильный ответ

Ж); И); Е); З); Д); Б); Г); В); А).

8. Вопросы на установление соответствия

5 семестр

Модель станка обозначают тремя или четырьмя (иногда с добавлением букв) цифрами

Цифра	обозначение
1 первая цифра указывает	А) тип;
2 вторая цифра указывает	Б) группу
3 буква после всех цифр обозначает	В) модернизацию Г) модификацию

Правильные ответы

- 1-Б
- 2-А
- 3-Г

Модель станка обозначают тремя или четырьмя (иногда с добавлением букв) цифрами

Цифра	обозначение
1 первая цифра указывает	А) тип;
2 вторая цифра указывает	Б) группу
3 третья и четвертая цифра указывает	В) модернизацию Г) основной параметр станка

Правильные ответы

- 1-Б
- 2-А
- 3-Г

Установить соответствие массы и категории станков

Категория станка	Масса станка
1. легкие	А. до 10 тонн;
2. средние	Б. до 1 тонны;
3. тяжелые	В. свыше 10 тонн

Правильный ответ

- 1-Б
- 2-А
- 3-В