



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора института

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Профиль программы
«ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедра инжиниринга технологического оборудования

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
ПК-1: Способен проектировать и организовывать технологический процесс, эффективно использовать технологическое оборудование в целях производства продуктов питания животного происхождения	Технологическое оборудование мясной отрасли	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методики расчета и подбора технологического оборудования для организации технологических процессов производства продуктов питания из мяса; - назначения, принципы действия и устройство оборудования технологических линий по производству продуктов питания из мяса. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из мясного сырья; - определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мяса; - осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из мяса. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из мясного сырья.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;
- задания по контрольной работе (для заочной формы обучения).

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной за-

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
				дачи
4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен проектировать и организовывать технологический процесс, эффективно использовать технологическое оборудование в целях производства продуктов питания животного происхождения

Тестовые задания открытого типа:

1. Приведите название машины, которая изображена на рисунке _____.



Ответ: МФК-2240

2. Назовите функции машины МРМ -15 _____.

Ответ: рыхление поверхности порционных кусков мяса

3. При работе обнаружилась следующая неисправность – мясорубка не режет, а мнет мясо. Назовите возможные причины неисправности _____

Ответ: неправильная регулировка нажима гайки

4. Назовите функцию предохранительного кожуха сверху скребка рыбоочистительной машины _____.

Ответ: защита рук работника от травм

5. Назовите количество цилиндров, имеющих на поверхности формирующего дискового стола котлетоформовочной машины _____.

Ответ: 3

6. Многофункциональное предприятие мясной промышленности называется _____.

Ответ: птицекомбинат

7. Расшифруйте название машины МИМ-82 _____.

Ответ: машина-измельчитель мяса

8. В холодной части колбасного завода размещают оборудование, которое называется _____.

Ответ: холодильник

9. Назовите назначение мясорыхлительной машины _____.

Ответ: рыхление поверхности порционных кусков мяса перед их обжаркой

10. В состав каждого завода входит аналитическое помещение, которое называется _____.

Ответ: лаборатория

11. Назовите оборудование, которое является рабочей камерой машины котлетоформовочной машины _____.

Ответ: формирующий дисковой стол с цилиндрами

12. Назовите действия, проводимые после окончания работы с фаршемешалкой _____.

Ответ: разобрать, вымыть и высушить фаршемешалку

13. Укажите назначение машины АК-2М-40 _____.

Ответ: формирование котлет

14. Размещение оборудования на плане цеха должно обеспечивать _____.

Ответ: поточность технологического процесса

15. Назовите производительность котлетоформовочной машины в час

Ответ: 2240 шт.

16. Назовите конвейер, который используется для обескровливания туши барана

_____.

Ответ: конвейер обескровливания мелкого рогатого скота

17. В состав упаковочного цеха обязательно входит _____.

Ответ: фасовочная машина

18. Назовите конвейер, который используется для разделывания туши коровы _____ -

Ответ: конвейер разделывания крупного рогатого скота

19. _____ площадь предназначена для хранения сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов, оборотной тары.

Ответ: складская

20. К основному оборудованию холодного цеха рыбокомбината относится: _____.

Ответ: холодильник

21. Назовите технологическую машину, к которой можно отнести следующее описание: «Состоит из рамы, составленной из швеллерных балок, электродвигателя, предохранительно-тормозной муфты, червячного редуктора, цепного желобчатого барабана, посадочного механизма маятникового типа»: _____.

Ответ: фаршемешалка

22. Сушилка СПК применяется для процесса сушки _____.

Ответ: короткорезанных мясных изделий

23. Назовите параметры, которые нужно знать чтобы определить мощность двигателя к машинам, рабочий орган которых совершает вращательное движение, например в центрифугах для обезволаживания субпродуктов _____.

Ответ: угловая скорость и крутящий момент

Тестовые задания закрытого типа:

24. Назовите машины, в которых используются упругие, рифленые резиновые пальцы.

1. перосъемные машины

2. сепараторы для жира

3. центрифуги для слизистых субпродуктов

4. шкуроемные машины

25. Установите соответствие:

1. Субпродуктовый цех

1) сепаратор

2) моечный барабан

3) центробежная машина

4) опалочная печь

2. Цех пищевых топленых жиров

Ответ: 1. - 2), 4)

2. – 1), 3)

26. Тип смесителей, который рекомендуется использовать для смешивания сыпучей и кусковой продукции, например смешивание кускового мяса и соли, называется:

1. центробежный

2. лопастной

3. шнековый

4. барабанный

27. Назовите машину, для которой характерно следующее описание: «В состав ... входит сдвоенный бункер для продукта, в нижней части которого смонтирован сдвоенный цилиндр, в котором установлено два параллельных шнека, получающих вращение от электродвигателя через цепную передачу и цилиндрические шестерни»

1. диффузный шприц

2. волчок, для измельчения мяса

3. вакуумный шприц

4. куттер непрерывного действия

28. Назовите цели, для осуществления которых, прибегают к опалке поверхности мясopодуKтов (свинных голов, туш и конечностей)

1. дезинфекция поверхности**2. придание специфического запаха, цвета и вкуса****3. удаление остатков щетины и волоса**

4. нет правильного ответа

29. Назовите аппарат, для которого приняты следующие режимы обработки:

-температура горячей воды 102-104⁰С, длительность обработки t = 4 мин., обработке подвергаются тушки птицы

1. чаны для шпарки

2. чаны для полушпарки

3. варочные котлы

4. бланширователи

30. Назовите рабочий орган, который используется в распылительных сушилках для очистки отработанного воздуха от частичек высушенного продукта

1. вращающийся барабан

2. быстpовращающийся диск

3. циклон

4. вращающиеся тарелки

3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Учебным планом для студентов заочной формы обучения предусмотрено выполнение контрольной работы. Задание по контрольной работе предусматривает ответ на предлагаемые вопросы, что позволяет расширить теоретические знания об особенностях изучения технологического оборудования мясной отрасли.

Положительная оценка «зачтено» выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

Типовые вопросы для выполнения контрольной работы приведены ниже:

1. Общие сведения о технологическом оборудовании для обработки мясной продукции. Классификация оборудования по различным критериям.
2. Основные свойства объектов обработки.
3. Транспортное оборудование для перемещения сырья и готовой продукции.
4. Оборудование для мойки мяса
5. Оборудование для сортирования мяса.
6. Оборудование для разделывания мяса.
7. Оборудование для измельчения, перемешивания и формования.
8. Оборудование для механического разделения.
9. Оборудование для дозирования твердых, жидких, вязких и сыпучих продуктов.
10. Оборудование для охлаждения и замораживания.
11. Оборудование для размораживания.
12. Оборудование для варки, обжаривания и запекания.
13. Оборудование для стерилизации.
14. Оборудование для сушки и вяления.
15. Оборудование для закатки.
16. Оборудование для фасования и упаковки
17. Весоконтрольное оборудование.
18. Поточные линии, основные понятия и классификация.
19. Цеха мясоперерабатывающего предприятия.
20. Цеха рыбоперерабатывающего предприятия.

Представить контрольную работу в письменном виде с описанием ответов на вопросы. Положительная оценка «зачтено» выставляется при полном ответе на два вопроса.

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Технологическое оборудование мясной отрасли» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технологии пищевых производств»).

Преподаватель-разработчик – Ульрих Е.В. д.т.н., доцент.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен и.о. заведующего кафедры инжиниринга технологического оборудования.

И.о. заведующего кафедрой

 С.Б. Перетьяко

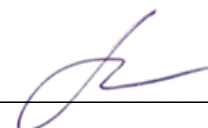
Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой

 И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии

 М.Н. Альшевская