



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 МОЛОЧНОЙ 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 |
|---|--|---|
| <p>ПК-1: Способен проектировать и организовывать технологический процесс, эффективно использовать технологическое оборудование в целях производства продуктов питания животного происхождения</p> | <p>Технологическое оборудование молочной отрасли</p> | <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 молока; - назначения, принципы действия и устройство оборудования технологических линий по производству продуктов питания из молока; - назначения, принципы действия и устройство оборудования технологических линий по производству продуктов питания из молока. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из молока; - определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья; - осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из молока. <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 молока. |

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 найти 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 |

| Система оценок Критерий | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|--|--|---|---|
| | 0-40% | 41-60% | 61-80 % | 81-100 % |
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| | «не зачтено» | «зачтено» | | |
| 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 задачи данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи |
| 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. Аппарат, в котором подсушивается молочная смесь _____.

Ответ: вакуум –аппарат

2. Назовите температуру воздуха сушильной камере для молока _____.

Ответ: 165-180⁰С

3. Назовите роль циклонов распылительной сушилки _____

Ответ: очистка воздуха

4. Назовите транспортную тару, в которую фасуется сухое молоко _____

Ответ: бумажные мешки с полиэтиленовыми вкладышами

5. Сушилка для быстрорастворимого молока дополнительно снабжена _____.

Ответ: конвективной сушилкой

6. Главным параметром весов молочных циферблатных является _____.

Ответ: вместимость люлек

7. Массовую производительность имеют аппараты для изготовления масла, которые называются _____.

Ответ: маслоизготовитель непрерывного действия

8. Сыродельные ванны относятся к оборудованию _____ действия.

Ответ: периодического

9. Наиболее простая ежедневная разборка выполняется у насосов, которые называются _____.

Ответ: насосов-дозаторов молока

10. В трубки трубчатого пастеризатора подводится _____.

Ответ: теплоноситель

11. Назовите параметр, от которого не зависит расход тепла на нагрев смеси в сыродельной ванне _____.

Ответ: от удельной теплоёмкости нагреваемой смеси

12. Назовите функцию, которая является движущей силой тепловых процессов _____.

Ответ: разность температур

13. _____ – это переход вещества из паро- или газообразного состояния в жидкое путем отвода от него теплоты

Ответ: конденсация

14. Размещение оборудования на плане цеха должно обеспечивать _____.

Ответ: поточность технологического процесса

15. Работа тензодатчиков основана на _____

Ответ: изменении сопротивления

16. Ультразвуковые методы обработки молока относят к _____.

Ответ: радиофизическим

17. В состав упаковочного цеха обязательно входит _____.

Ответ: фасовочная машина

18. Устройство для проведения процессов называется _____ -

Ответ: аппарат

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

Ответ: складская

20. Сыроизготовитель отличается от сыродельной ванны: _____.

Ответ: типом режуще-вымешивающего инструмента

21. На сыродельных заводах малой и средней мощности формование и прессование производят _____.

Ответ: совмещено

22. Кристаллизатор-охладитель марки КМСП-72 применяется для охлаждения и кристаллизации молочного сахара, вырабатываемого из сыворотки _____.

Ответ: из-под творога

23. Заквасочник марки Г6-03-40 предназначен для приготовления заквасок _____.

Ответ: производственных

Тестовые задания закрытого типа:

24. В комплект оборудования для подготовки сырной массы к плавлению марки В6-ОСА-1 входит

1. стол для ручной зачистки сыра

2. машина для снятия парафина

3. машина для обсушки сыра

4. машина для резки масла

25. Отделители сыворотки марок Я7-00-23 и Я7-00-23-50 применяют при производстве молочных продуктов, формуемых

1. насыпных

2. наливом

3. из пласта

4. нет правильного ответа

26. Тип смесителей, который рекомендуется использовать для смешивания сыпучей и кусковой продукции, называется:

1. центробежный

2. лопастной

3. шнековый

4. барабанный

27. Пресс марки Е8-ОПД отличается от прессы марки Е8-ОПГ

1. количеством ярусов

2. количеством секций

3. видом привода

4. нет правильного ответа

28. Назовите цели, для осуществления которых, прибегают к опалке поверхности мясопродуктов (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. Привод режущего - вымешивающего инструмента по виду энергоносителя относится к

1. гидравлический

2. пневматический

3. электрический

4. пневмо-гидравлический

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

1. вращающийся барабан

2. быстровращающийся 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 молочной 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 № 1 приведены ниже:

1. Описать и схематически изобразить оборудование для транспортировки и хранения молока и жидких молочных продуктов

2. Описать и схематически изобразить оборудование для механической обработки молока и жидкостных молочных продуктов

3. Описать и схематически изобразить оборудование для тепловой обработки молока и жидких молочных продуктов
4. Описать и схематически изобразить оборудование для выработки сливочного масла
5. Описать и схематически изобразить оборудование для выработки сыра и творога
6. Описать и схематически изобразить оборудование для выработки молочных консервов и молочно-белковых концентратов
7. Описать и схематически изобразить оборудование для подготовки продуктов к реализации, количественного учета и инспекции качества.

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

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Технологическое оборудование молочной 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. Перетятко

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