

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Агроинженерный факультет

**Кафедра «Механизация животноводства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой  М.Н. Яровой

« 16 » ноября 2015 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине Б1.В.ДВ.8.1 «Поточно – технологические линии для переработки
продукции животноводства»
для направления 35.03.06 «Агроинженерия» профиля подготовки бакалавра:
«Технологическое оборудование для хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции» – прикладной бакалавриат

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	+	+
ОПК-4	Способностью решать инженерные задачи с использованием основных законов механики, электротехники, гидравлики, термодинамики и теплообмена	+	+
ПК-8	Готовностью к профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования и электроустановок	+	+
ПК-10	Способностью использовать современные методы монтажа, наладки машин и установок, поддержания режимов электрифицированных и автоматизированных технологических процессов, непосредственно связанных с биологическими объектами	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины (темы)	Содержание требований в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-7	<p>-знать законодательные и нормативные акты, сертификаты по переработке продукции животноводства, и управлению качеством.</p> <p>-уметь выбирать и применять средства измерения для контроля технологических процессов; пользоваться нормативной и справочной документацией в области переработки продукции животноводства и обеспечения технического контроля.</p> <p>-иметь навыки по применению и назначению методов контроля качества технологических процессов.</p>	1-2	Сформированные знания способствуют самоорганизации и самообразованию, а также пониманию социальной значимости своей будущей профессии.	Практические занятия, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, тестирование	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 1-4)</p> <p>Тесты из раздела 3.3 (номера тестов: 32, 34,35, 39,40,42,46, 48,50)</p>	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 1-4)</p> <p>Тесты из раздела 3.3 (номера тестов: 32, 34,35, 39,40,42,46, 48,50)</p>	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 1-4)</p> <p>Тесты из раздела 3.3 (номера тестов: 32, 34,35, 39,40,42, 46,48,50)</p>

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины (темы)	Содержание требований в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-4	<p>-знать основные законы механики, электротехники, гидравлики, теплообмена законодательные и нормативные акты, методические материалы по управлению качеством;</p> <p>-уметь проводить анализ и поиск неисправностей при обслуживании технологического оборудования для переработки продукции животноводства;</p> <p>-иметь навыки при выполнении регулировок и настройки рабочих параметров технологического оборудования.</p>	1-2	Сформированные знания необходимы для регулирования и настройки рабочих параметров технологического оборудования линии.	Практические занятия, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, тестирование	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 9-10, 13, 16, 32-33, 38)</p> <p>Тесты из раздела 3.3 (номера тестов: 10, 29,31-33,35-38,41-43, 45,47,49,50)</p>	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 9-10, 13, 16, 32-33, 38)</p> <p>Тесты из раздела 3.3 (номера тестов: 10, 29,31-33,35-38, 41-43, 45,47,49,50)</p>	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 9-10, 13, 16, 32-33, 38)</p> <p>Тесты из раздела 3.3 (номера тестов: 10, 29,31-33,35-38,41-43, 45,47,49,50)</p>

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины (темы)	Содержание требований в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	<p>-знать конструкции и принцип действия технологических линий, комплектов и комплексов технологического оборудования по переработке продукции животноводства;</p> <p>-уметь эксплуатировать оборудование технологических линий, комплектов и комплексов технологического оборудования по переработке продукции животноводства;</p> <p>-иметь навыки самостоятельной работы на оборудовании технологических линий.</p>	1-2	Сформированные знания необходимы для регулирования и настройки оборудования технологических линий, комплектов и комплексов технологического оборудования по переработке продукции животноводства.	Практические занятия, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, тестирование	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 8-11,13-38)</p> <p>Тесты из раздела 3.3 (номера тестов: 1-6, 14-17, 19-21,26-30)</p>	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 8-11,13-38)</p> <p>Тесты из раздела 3.3 (номера тестов: 1-6, 14-17, 19-21,26-30)</p>	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 8-11,13-38)</p> <p>Тесты из раздела 3.3 (номера тестов: 1-6, 14-17, 19-21,26-30)</p>

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины (темы)	Содержание требований в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-10	<p>-знать современные методы по монтажу, наладке машин; методы и средства контроля качества продукции, организацию и технологию переработки продукции животноводства;</p> <p>-уметь пользоваться нормативной и справочной документацией при монтаже, наладке машин и установок для поддержания режимов технологических процессов;</p> <p>-иметь навыки по применению и назначению методов контроля качества монтажных и наладочных работ оборудования и линий, для поддержания режимов работы технологических процессов.</p>	1-2	Сформированные знания необходимы по применению и назначению методов контроля качества монтажных и наладочных работ оборудования и линий, для поддержания режимов работы технологических процессов.	Практические занятия, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, тестирование	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 39-40,43-45,47,48)</p> <p>Тесты из раздела 3.3 (номера тестов: 51-59)</p>	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 39-40,43-45,47,48)</p> <p>Тесты из раздела 3.3 (номера тестов: 51-59)</p>	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 39-40,43-45,47,48)</p> <p>Тесты из раздела 3.3 (номера тестов: 51-59)</p>

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-7	<p>-знать законодательные и нормативные акты, сертификаты по переработке продукции животноводства, и управлению качеством.</p> <p>-уметь выбирать и применять средства измерения для контроля технологических процессов; пользоваться нормативной и справочной документацией в области переработки продукции животноводства и обеспечения технического контроля.</p> <p>-иметь навыки по применению и назначению методов контроля качества технологических процессов.</p>	Практические занятия ,самостоятельная работа	Зачёт	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 1-4)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 1-4)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 1-4)

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-4	<p>-знать основные законы механики, электротехники, гидравлики, тепло-массообмена законодательные и нормативные акты, методические материалы по управлению качеством;</p> <p>-уметь проводить анализ и поиск неисправностей при обслуживании технологического оборудования для переработки продукции животноводства;</p> <p>-иметь навыки при выполнении регулировок и настройки рабочих параметров технологического оборудования.</p>	Практические занятия, самостоятельная работа	Зачёт, практические задачи	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 9-10, 13, 16, 32-33,35-38) практические задачи(1;2;9)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 9-10, 13, 16, 32-33,35-38) практические задачи(5;6;7; 10)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 9-10, 13, 16, 32-33,35-38) практические задачи(3;4;8)
ПК-8	<p>-знать конструкции и принцип действия технологических линий, комплектов и комплексов технологического оборудования по переработке продукции животноводства;</p> <p>-уметь эксплуатировать оборудование технологических линий, комплектов и комплексов технологического оборудования по переработке продукции животноводства;</p> <p>-иметь навыки самостоятельной работы на оборудовании технологических линий.</p>	Практические занятия, самостоятельная работа	Зачёт	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 4-7, 8-11,12,13-38)	Задания из раздела 3.2 (вопросы:4-7, 8-11,12,17-38)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 4-7, 8-11,12,13-38)

ПК-10	<p>-знать современные методы по монтажу, наладке машин; методы и средства контроля качества продукции.,</p> <p>-уметь пользоваться нормативной и справочной документацией при монтаже, наладке машин и установок для поддержания режимов технологических процессов,</p> <p>-иметь навыки по применению и назначению методов контроля качества монтажных и наладочных работ оборудования и линий, для поддержания режимов работы технологических процессов.</p>	<p>Практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Зачёт</p>	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 39-40,41,4243-45,46,47,48)</p>	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 39-40,41,4243-45,46,47,48)</p>	<p>Задания из раздела 3.2 (вопросы: 39-40,41,4243-45,46,47,48)</p>
-------	--	---	--------------	--	--	--

2.4 Критерии оценки на зачёте

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал достаточные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«Не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры, при этом при ответе допускаются отдельные погрешности в знаниях основного учебно-программного материала
«не зачтено»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение практических работ и самостоятельных заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

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

3.1 Вопросы к экзамену

Не предусмотрен.

3.2 Вопросы к зачёту

- 1.Классификация предприятий по обработке и переработке молока. Прифермерские молокоприёмные пункты.
2. Санитарная обработка технологического оборудования.
- 3.Охрана окружающей среды
- 4.Классификация поточных линий.
- 5.Выбор оборудования поточных линий.
- 6.Классификация предприятий по переработке мяса и мясопродуктов.
- 7.Комплект оборудования для производства сливочного масла и творога КМТ-1 (КМТ-2).
- 8.Комплект оборудования линии А1-ОЛЮ для производства сливочного масла..
- 9.Комплект оборудования линии П8-ОЛУ для производства сливочного масла и принцип её работы.
- 10.Линия производства кисломолочных продуктов резервуарным способом.
- 11.Малогабаритные комплекты оборудования для производства сливочного масла Я7-ОКМ.
- 12.Механические методы обработки соленых продуктов.
- 13.Мини-завод по переработке 10 т молока в сутки Г6-МПП.
- 14.Оборудование для охлаждения сгущенного молока. Кристаллизаторы-охладители РЗ-ОКО, КМСР0-72.
- 15.Оборудование для приготовления сахарного сиропа. Выпарной аппарат МЗС-320.
- 16.Оборудование для стерилизации мясных консервов непрерывного типа действия. Стерилизатор А9-ФСН.
- 17.ПТЛ для стерилизации мясных консервов периодического действия. Автоклавы.
- 18.ПТЛ для тузлукования шкур.
19. Линии Я2-ФАГ-Б производства сырокопченых колбас.
- 20.Однокорпусная вакуум-выпарная установка «Виганд».
- 21.Оснащенность мясных предприятий малой и средней мощности для переработки мяса.
22. ПТЛ Я9-ОПТ-2,5 для производства творога, режим работы.
- 23.ПТЛ Я9-ОПТ-2,5 для производства творога.
- 24.Прифермерские молокоприёмные пункты, доильно-молочные блоки их ПТЛ.
- 25.ПТЛ для выработки творога на базе комплекта оборудования ГО-2,5.
- 26.ПТЛ для выработки творога ОПМЛ-Т1.
- 27.ПТЛ для стерилизации молочных продуктов двух ступенчатым способом Требования к сырью и готовой продукции при производстве колбасных изделий.
- 28.ПТЛ комплектного мини-завода по переработке 1-10т молока в смену..
- 29.ПТЛ мини-завода малой мощности по переработке молока до 1 т в смену. Мини-заводы малой и средней мощности. Технологические схемы переработки молока.
- 30.ПТЛ посола мяса способом тумблирования.
- 31.ПТЛ производства варено-копченых колбас.
- 32.ПТЛ производства вареных колбас.
- 33.ПТЛ производства пельменей Нижнетагильского мясокомбината.
- 34.ПТЛ производства сливочного масла методом сбивания в фермерских хозяйствах.
- 35.ПТЛ производства сосисок и сарделек.

- 36.ПТЛ производства кисломолочных продуктов.
- 37.ПТЛ ЭПМПТ-2 для производства творога в фермерских хозяйствах.
- 38.ПТЛ Я8-ФОВ консервирования шкур КРС.
- 39.Монтаж (понятие, определение). Этапы строительно-монтажных работ.
- 40.Методы монтажа оборудования.
- 41.Расширение, реконструкция, техническое перевооружение действующего предприятия.
- 42.Подразделения основного производственного, вспомогательного и обслуживающего назначений.
- 43.Проектно-сметная и производственная исполнительная документация.
- 44.Монтажно-технологическая документация.
- 45.Производственно-технологическая комплектация объектов оборудования.
- 46.Подготовка монтажной площадки.
- 47.Способы установки и крепления оборудования.
- 48.Приемка объектов и оборудования на монтаж.

Практические задачи

1. На линии производства пастеризованного молока при охлаждении в пластинчатом охладителе температура охлаждения ниже 2⁰ градусов. Объяснить причину и способ ее устранения.
2. На линии производства пастеризованного молока при охлаждении в пластинчатом охладителе частые колебания температуры молока. Объяснить причину и способ ее устранения.
3. При пуске вакуум-выпарной установки циркуляционного типа не создается разрежение. Объяснить причину и способ ее устранения.
4. При работе вакуум-выпарной установки циркуляционного типа неожиданно прекращается циркуляция сгущенного молока.
5. При работе линии Я9-ОПТ получаемый творог имеет повышенную «крупитчатость». Объяснить причину и способ ее устранения.
6. При работе линии производства сливочного масла у сепаратора молока скорость барабана не достигает необходимой частоты вращения. Объяснить причину и способ ее устранения.
7. При работе линии производства сливочного масла у сепаратора молока сливки выходят густые или их поток прекращается. Объяснить причину и способ ее устранения.
8. При работе линии производства мороженого у фризера на выходе из цилиндра выходит тяжелая смесь мороженого. Объяснить причины и способы их устранения.
9. При работе мешалки в линии полужирного творога слышан стук в корыте мешалки. Объяснить причину и способ ее устранения.
10. При работе линии в пастеризационно-охладительной установки не работает перепусковой электрогидравлический клапан. Объяснить причину и способ ее устранения

3.3 Тестовые задания

Правильные ответы на тесты выделены «подчеркиванием——»

1 Назовите оборудование, применяемое в линии убоя животных

а: шнековый пресс

б: экстрактор

в: установка для съемки шкур

2 Фиксирующий конвейер Г2-ФПКФ для свиней служит для:

а: подъема их на путь обескровливания

б: для съемки шкуры
в: для транспортировки свиней на электрооглушение

3 Оборудование ФЭОР-1 предназначено для оглушения:

а: птицы
б: свиней и КРС
в: свиней

4 Установка ФСБ предназначена для съемки шкур:

а: свиней
б: лошадей
в: мелкий рогатый скот

5 В аппарате электрооглушения птицы РЗ-ФЭО в качестве контактной среды используется:

а: вода
б: металлические стружки
в: песок

6: Мини-заводы малой мощности имеют сменную производительность:

а: до 1000 кг
б: до 3000 кг
в: до 10000кг

7 Комплект оборудования для производства сливочного масла и творога КМТ-1 входит:

а: маслоизготовитель
б: маслообразователь
в: маслоразрушитель

8 В ПТЛ для выработки творога ЭПМЛ-ПТ2 установлен:

а: маслоизготовитель
б: аппарат тепловой обработки сгустка
в: емкость для пахты

9 В комплект оборудования линии А1-ОЛЮ для производства сливочного масла входит:

а: емкость для сыворотки
б: трубчатый теплообменник
в: два маслоизготовителя непрерывного типа действия

10 В комплект оборудования линии П8-ОЛУ для производства сливочного масла установлено оборудование:

а: решётка КА-7Е
б: Маслообразователь цилиндрический Т1-ОМ-2Т
в: лопасть Е8-Н1

11 В линии Я9-ОПТ-2,5 для производства творога установлен охладитель:

а: двухцилиндрический охладитель 209-ОТД-1
б: ромбический Я8-5К
в: конусный К11-36РУ

12 В линии кисломолочных продуктов сквашивание молока производят в емкостях:

а: бак молокоприемный
б: емкость для хранения молока
в: емкость специального назначения

13: В ПТЛ для выработки творога на базе комплекта оборудования ГО-2,5 входит:

а: воздушно-ситовой сепаратор

б: бактофуга

в: ванна для колье ВК-2,5

14 В комплект оборудования линии А1-ОЛО для производства сливочного масла для удаления нежелательных запахов входит:

а: дозировочная станция

б: стерилизатор

в: дезодоратор

15 В комплект оборудования однокорпусной вакуум-выпарной установки «Виганд» входит:

а: ванна длительной пастеризации

б: калоризатор

в: вальцовка

16 Для охлаждения сгущенного молока в линиях используют кристаллизаторы, работающие по принципу:

а: самоиспарения

б: самовозгорания

в: саморазложения

17 В комплект ПТЛ мини-завода малой мощности по переработке молока до 1 т в смену входит следующая линия:

а: творога

б: кефира

в: мороженого

18 В ПТЛ производствапельменей Нижнетагильского мясокомбината замораживание происходит:

а: в криогенной камере

б: в рассольной камере

в: в туннельной воздухоохладительной морозильной камере

19 В ПТЛ производства котлет К6-ФЛ1К установлен автомат для формирования с вытеснителем:

а: цилиндрического типа

б: поршневого типа

в: конического типа

20 В сушильной установке ВРА-4 сушка молока осуществляется по принципу:

а: противотока

б: прямотока

в: вихретока

21 Выделите оборудование, которое не относится к оборудованию для посола шкур

а: чан посолочный

б: выпарной аппарат

в: гашпиль

22 В линию консервирования шкур Я8-ФОВ входит:.

- а: сушилка барабанная
- б: шнековый пресс
- в: барабан рулонирующий

23 Тузлукование шкур производят:

- а: в растиле
- б: в гашпиле
- в: в цистерне

24 Посолочный комплекс ДИП-К.01 предназначен для:

- а: посола шкур
- б: посола костей
- в: посола мясного сырья

25 В ПТЛ производства ветчины в оболочке Я2-ФВО установлен:

- а: многосекционный измельчитель
- б: трубчатый коагулятор
- в: многоигольчатый шприц

26 Укажите назначение установки для массирования мяса ФУМ:

- а: для перемешивания
- б: для разделения на фракции
- в: для перемешивания с рассолом

27 Машина для формования мясных хлебов ФФ2Х предназначена для наполнения фаршем:

- а: колбасных оболочек
- б: металлических форм
- в: пластмассовых контейнеров

28 Комплекс оборудования М1-ФУ-2Р-1 предназначен для формования:

- а: бланширователей
- б: вареных колбас
- в: окороков

29 Выберите оборудование для копчения мясопродуктов;

- а: массажер
- б: ошпариватель
- в: дымогенератор

30 В вертикальных автоклавах стерилизуют консервы в следующей таре:

- а: деревянной
- б: стеклянной
- в: стеклянной и жестяной

31 Ороситель в дымогенераторе Д9-ФД2Г служит для:

- а: для увлажнения опилок с целью получения большего количества дыма
- б: для подачи жидкого топлива в опилки при их зажигании
- в: для гашения пламени водой , в случае воспламенения опилок

32 Степень взбитости мороженого во фризерах периодического действия регулируется:

- а: с помощью клапана подачи воздуха, установленного в дозаторе фризера
- б: с помощью терморегулятора, регулировкой температуры получаемого мороженого

в: частотой оборотов мешалки

33 Текстуризатор в маслоизготовителе непрерывного действия служит:

а: для обработки масляного зерна и превращения его в пласт с необходимой структурой

б: для механической и тепловой обработки сливок перед поступлением их в сбиватель

в: для отделения пахты от промывочной воды

34 Закалка мороженого происходит при температуре:

а: -5...-6°C

б: -20...-35°C

в: -40...-60°C

35 В процессе своей работы многосекционный творогоизготовитель непрерывного действия делает оборотов

а: десять

б: три

в: пять

36 Фиксатор с гидравлическим приводом в установке для снятия шкур с туш крупного рогатого скота А1-ФУУ предназначен для:

а: осуществления растяжки задних ног туши

б: обеспечивания равномерного натяжения туши в процессе съемки с нее шкуры

в: фиксации крюка с цепью на снимаемой шкуре

37 Охладитель творога 209-ОТД-1 имеет рабочих цилиндров:

а: четыре

б: один

в: два

38 В заквасочнике Г6-03-40 внутри ванны наряду с парораспределительной головкой смонтирован электронагревательный элемент, который служит:

а: для поддержания необходимой температуры воды в ванне при сквашивании продукта

б: для получения пара, подаваемого в парораспределительную головку

в: для прямого нагревания продукта с целью его пастеризации

39 Частота вращения рабочей камеры карусельного бокса для оглушения свиней составляет:

а: 0,78 мин.⁻¹

б: 1 с⁻¹

в: 0,5 ч⁻¹

40 Жирность масла при его получении методом преобразования высокожирных сливок регулируется:

а: добавлением воды или пахты при обработке масляного пласта

б: жирностью исходного сырья

в: временем обработки масляного зерна в маслообработнике

41 Количество и тип рабочих барабанов моечной машины К7-ФМД составляют:

а: Три горизонтальных и один вертикальный

б: Два горизонтальных

в: Два вертикальных

- 42** Температура стерилизации консервов в непрерывно действующем гидростатическом стерилизаторе А9-ФСА регулируется:
а: температурой воды в камере стерилизации
б: временем нахождения консервов в камере стерилизации
в: уровнем воды в камере стерилизации
- 43** В скребмашине В2-ФСИ-60 обрабатываемая туша совершает вращательное движение за счет:
а: за счет скребкового барабана, оснащенного скребками и толкателем
б: за счет скребковых барабанов, вращающихся с разной частотой в одном направлении
в: за счет специального вилкообразного захвата, кривошипного механизма и привода
- 44** Тянущим органом при съемке шкур в установке ФСБ является:
а: двурогий крюк
б: каретка фиксатора
в: рабочий палец барабана
- 45** Скорость движения тяговой цепи установки для съемки шкур с туш крупного рогатого скота А1-ФУУ регулируется:
а: с помощью сменных шестерен в редукторе привода
б: за счет вариатора скоростей привода
в: за счет четырехскоростного электродвигателя привода
- 46** Степень измельчения шпика на шпигорезках регулируется:
а: расстоянием между дисковыми ножами первого и второго каскада
б: величиной подачи измельчаемого сырья
в: частотой вращения вала с серповидным дисковым ножом
- 47** В каком из перечисленных волчков частота вращения ножей превышает частоту вращения рабочего шнека:
а: К6-ФВП-120
б: К6-ФВП-160
в: МП-82
- 48** Степень измельчения мяса в волчках регулируется:
а: диаметром отверстий сменных решет
б: зазором в режущей паре
в: частотой вращения подающего шнека
- 49** Туша в люльке шпарильного конвейеризированного чана К7-ФШ2-К располагается:
а: вертикально, головой вниз
б: горизонтально, брюшной частью вниз
в: вертикально, ногами вниз
- 50** Температура замораживания продуктов в конвейерных скороморозильных аппаратах регулируется:
а: подачей охлаждающего воздуха в аппарат
б: скоростью перемещения охлаждающего воздуха в аппарате
в: временем нахождения продукта в аппарате
- 51** Методы монтажа технологического оборудования:
а: поточный
б: жесткий

в: поточный-совмещенный и последовательный

52 Монтажная разметка заключается в определении положения:

а: Частей света

б: монтажных осей и вспомогательных отметок

в: чистого пола

53 Размеры по высоте при монтаже проверяют:

а: рулеткой

б: манометром

в: нивелиром

54 Высотные отметки с точностью 1-2мм при монтаже проверяют:

а: линейкой

б: манометром

в: гидростатическим уровнем

55 Монтаж трубопроводов начинают с присоединением:

а: к колоннам помещения

б: к машинам и аппаратам

в: к плитам перекрытия.

56 При монтаже трубопровода через стену, его пропускают :

а: через патрон

б: через гильзу, диаметром внутренним на 10-20мм больше диаметра трубы

в: через гильзу, диаметром внутренним на 10-20мм меньше диаметра трубы

57 Обкатывают компрессоры холодильных машин на следующих режимах:

а: первый+второй

б: первый

в: первый+второй+третий

58 Технология пусконаладочных работ включает следующий этап:

а: график производства работ

б: потребность в материалах

в: испытания на холостом ходу

59 Время первого пуска оборудования на холостом ходу составляет:

а: 30...40мин.

б: 40...50мин.

в: 5...10мин.

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.05 – 2014

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории на практических занятиях
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	В соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Мерчалов Сергей Васильевич
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Мерчалов Сергей Васильевич
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

Правильные ответы отмечены символом «—————»