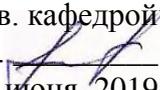


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
Факультет технологии и товароведения
Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой
Манжесов В.И. 
10 июня 2019

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.В.09 «Проектирование отрасли»**

для направления подготовки прикладного бакалавриата
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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

| Индекс | Формулировка | Разделы дисциплины | | |
|---------|--|--------------------|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 |
| ОПК-2 | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | + | + | + |
| ПК - 10 | готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования | - | + | + |
| ПК-11 | способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения | + | + | + |
| ПК-25 | готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований | + | + | + |

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 4-х балльной шкале (зачет с оценкой) | Неудовлетворительно | Удовлетворительно | хорошо | отлично |

2.2 Текущий контроль

| Код | Планируемые результаты | Раздел дисциплины | Содержание требования в разрезе разделов дисциплины | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | № Задания | | |
|-------|---|-------------------|--|--|---|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| | | | | | | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ОПК-2 | <p>знать: основные технологические процессы производства продуктов питания различного назначения;</p> <p>уметь: осуществлять выбор и обоснование технологии производства продуктов питания различного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: в разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства</p> | 1-3 | <p>Сформированные и систематические знания способствуют разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, защита лабораторных работ, тестирование | Тесты раздела 3.3 | Тесты раздела 3.3 | Тесты раздела 3.3 |

| | | | | | | | | |
|--------|--|-----|---|---|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | продукции питания различного назначения | | | | | | | |
| ПК- 10 | <p>знать: технологическое оборудование, необходимое для производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>уметь: осуществлять подбор и расчет технологического оборудования, необходимого для производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: в подборе технологического оборудования при изменении схем технологических процессов.</p> | 1-3 | <p>Сформированные и систематические знания способствуют освоению новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, освоению новых приборных техник и новых методов исследования</p> | <p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p> | <p>Устный опрос, защита лабораторных работ, тестирование.</p> | <p>Тесты раздела 3.3</p> | <p>Тесты раздела 3.3</p> | <p>Тесты раздела 3.3</p> |

| | | | | | | | | |
|--------|--|-----|---|--|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| ПК- 11 | <p>знать: основы технологического проектирования предприятий, производящих продукты питания животного происхождения</p> <p>уметь: осуществлять расчет сырья, готовой продукции, материалов и тары для производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: проектирования технологический процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> | 1-3 | Сформированные и систематические знания способствуют организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, защита лабораторных работ, тестирование. | Тесты раздела 3.3 | Тесты раздела 3.3 | Тесты раздела 3.3 |
| ПК-25 | - знать: основные пакеты программ | 1-3 | Сформированные и систематические | Лекции, лабораторные | Устный опрос, защита | Тесты раздела 3.3 | Тесты раздела 3.3 | Тесты раздела 3.3 |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|---|---------------------------------|-----------------------------------|--|--|--|
| | необходимых для проектирования - уметь: применять при проектирование предприятий и организации научных исследований пакеты программ; - иметь навыки и /или опыт деятельности: проектирования технологический процессов производства продуктов питания животного происхождения с использованием автоматизированных программ | | знания способствуют организации проектирования с использованием автоматизированных пакетов программ | занятия, самостоятельная работа | лабораторных работ, тестирование. | | | |
|--|--|--|---|---------------------------------|-----------------------------------|--|--|--|

2.3 Промежуточная аттестация

| Код | Планируемые результаты | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | №Задания | | |
|-----|------------------------|-------------------------|--------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| | | | | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|--------|--|---|--------------------------|---|---|---|
| ОПК-2 | знать: основные технологические процессы производства продуктов питания различного назначения | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа, курсовое проектирование | Экзамен, курсовая работа | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 |
| | уметь: осуществлять выбор и обоснование технологии производства продуктов питания различного назначения | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа, курсовое проектирование | Экзамен, курсовая работа | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 |
| | иметь навыки и /или опыт деятельности: в разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа, курсовое проектирование | Экзамен, курсовая работа | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 |
| ПК- 10 | знать: технологическое оборудование, необходимое для производства продуктов питания животного происхождения | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа | Экзамен, курсовая работа | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 |
| | уметь: осуществлять подбор и | Лекции, | Экзамен, курсовая | Задания из | Задания из | Задания из |

| | | | | | | |
|--------|--|--|--------------------------|---|---|---|
| | расчет технологического оборудования, необходимого для производства продуктов питания животного происхождения | лабораторные занятия, самостоятельная работа | работа | раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 |
| | иметь навыки и /или опыт деятельности: в подборе технологического оборудования при изменении схем технологических процессов. | Лабораторные занятия, самостоятельная работа | Экзамен, курсовая работа | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 |
| ПК- 11 | знать: основы технологического проектирования предприятий, производящих продукты питания животного происхождения | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа | Экзамен, курсовая работа | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 |
| | уметь: осуществлять расчет сырья, готовой продукции, материалов и тары для производства продуктов питания животного происхождения | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа | Экзамен, курсовая работа | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 |
| | иметь навыки и /или опыт деятельности: проектирования | Лабораторные занятия, | Экзамен, курсовая работа | Задания из раздела 3.1 | Задания из раздела 3.1 | Задания из раздела 3.1 |

| | | | | | | |
|-------|--|--|--------------------------|---|---|---|
| | технологический процессов производства продуктов питания животного происхождения | самостоятельная работа | | Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 |
| ПК-25 | - знать: основные пакеты программ необходимых для проектирования ; | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа | Экзамен, курсовая работа | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 |
| | - уметь: применять при проектирование предприятий и организации научных исследований пакеты программ | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа | Экзамен, курсовая работа | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 |
| | - иметь навыки и /или опыт деятельности: проектирования технологический процессов производства продуктов питания животного происхождения с использованием автоматизированных программ | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа | Экзамен, курсовая работа | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 | Задания из раздела 3.1 Тесты и типовые задачи из задания 3.3 Курсовая работа из задания 3.5 |

2.4 Критерии оценки на экзамене

| Оценка экзаменатора, уровень | Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями) |
|--|---|
| «отлично», высокий уровень | Обучающийся показал прочные знания, касающиеся основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы |
| «хорошо», повышенный уровень | Обучающийся показал прочные знания, касающиеся основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи,, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты. |
| «удовлетворительно», пороговый уровень | Обучающийся показал знания, касающиеся основных положений учебной дисциплины, умение с помощью преподавателя решать конкретные практические задачи,; знакомство с рекомендованной справочной литературой |
| «неудовлетворительно», | При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях, касающихся основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя решать конкретные практические задачи |

2.5 Критерии оценки устного опроса

| Оценка | Критерии |
|-----------------------|--|
| «отлично» | выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры |
| «хорошо» | выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе |
| «удовлетворительно» | выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала |
| «неудовлетворительно» | 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 | Отличительные признаки | Показатель оценки сформированной компетенции |
|--------------------------|------------------------|--|
| | | |

| | | |
|-----------------------------|---|--|
| компетенций | | |
| 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 Критерии оценки курсовой работы

| | |
|--|---|
| Оценка экзаменатора, уровень | Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями) |
| «отлично», высокий уровень | Обучающийся показал прочные знания проектирования отрасли, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы. |
| «хорошо», повышенный уровень | Обучающийся показал прочные знания проектирования отрасли, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты. |
| «удовлетворительно», пороговый уровень | Обучающийся показал знание проектирования отрасли, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной |
| «неудовлетворительно», | 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. |

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

1. Понятие о проектировании и проекте промышленного предприятия.
2. Внедрение научно-технических разработок строящихся и реконструируемых предприятий.
 3. Стадии и этапы проектирования.
 4. Предпроектные и проектные работы.
 5. Пути наращивания мощности.
 6. Типовое проектирование.
 7. Требования к типовым проектам.
 8. Привязка типового проекта.
 9. Общестроительное проектирование предприятий.
 10. Основы архитектурно-строительного проектирования.
11. Основные конструктивные элементы промышленных зданий – (фундаменты, колонны, перекрытия), используемые в строительстве.
 11. Промышленные здания и сооружения.
12. Инженерное оборудование производственных зданий предприятий отрасли.
 13. Основные типы предприятий молочной промышленности.
 14. Размещение предприятий молочной промышленности.
 15. Основные принципы размещения оборудования по цехам.
16. Общие требования, предъявляемые к планировке предприятий молочной промышленности.
17. Производственные помещения, входящие в состав городского молочного завода. Требования к компоновке помещений.
18. Производственные помещения, входящие в состав сыродельного завода. Требования к компоновке помещений.
19. Производственные помещения, входящие в состав молочно – консервного предприятия. Требования к компоновке помещений.
20. Производственные помещения, входящие в состав предприятия сухого молока и масла. Особенности компоновки.
 21. Продуктовый расчет.
 22. Выбор и обоснование технологии молочных продуктов.
 23. График технологических процессов.
 24. Подбор и расчет технологического оборудования.
25. Грузооборот молочного предприятия и определение потребности в транспортных средствах.
 26. Организация труда и аттестация рабочих.
27. Расчет площадей и компоновка основных и вспомогательных производств.
 28. Охрана окружающей среды на предприятиях молочной отрасли.
 29. Основные типы предприятий мясной промышленности.
 30. Размещение предприятий мясной промышленности.
 31. Расчет сырья, готовой продукции, материалов и тары.
 32. Выбор и расчет технологического оборудования.
33. Расчет площадей и компоновка основных и вспомогательных производств.
34. Расчет расхода воды, пара, холода, воздуха, электроэнергии на технологические цели.
 35. Проектирование мясожирового корпуса.
 36. Проектирование холодильника.
 37. Проектирование мясоперерабатывающего корпуса.

-
- 38 Проектирование консервного цеха.
39 Проектирование предприятий по убою и обработке птицы.
40 Охрана окружающей среды промышленных предприятий мясной отрасли и экологичность производства

3.2 Вопросы к зачету

Не предусмотрены

3.3 Тестовые задания

- 1 Специализированное предприятие мясной промышленности:
- а) мясокомбинат
 - б) мясоперерабатывающий завод
 - в) птицекомбинат
 - г) консервный завод
2. К основному производству относится:
- а) холодильник
 - б) административно-бытовой корпус
 - в) подсобные цехи
 - г) градирня
3. При проектировании предприятий мясной отрасли необходимо учитывать:
- а) минимальное использование сырья
 - б) максимальную себестоимость продукции
 - в) создание безотходных технологий
 - г) наличие железнодорожных путей
4. Выберите правильную схему размещения главного производственного корпуса:
- а) МЖК→Холодильник→Мясоперерабатывающее производство
 - б) Холодильник→ Мясоперерабатывающее производство→МЖК
 - в) МЖК→ Мясоперерабатывающее производство→Холодильник
5. Размещение оборудования на плане цеха должно обеспечивать:
- а) минимальное расстояние между оборудованием
 - б) поточность технологического процесса
 - в) подачу сырья разными способами
 - г) затраты на его обслуживание
6. При многоэтажном решении МЖК цех первичной переработки скота располагают на _____ этаже.
последнем (верхнем)
7. Производство кормовой и технической продукции должно:
- а) иметь выход в цех первичной переработки скота
 - б) иметь общую с другими цехами экспедицию
 - в) быть изолировано от пищевых цехов
 - г) не иметь бытовых помещений
8. В теплой части колбасного завода размещают:
- а) камеру сушки
 - б) производство субпродуктовых изделий

- в) экспедицию
- г) отделение приготовления рассола

9. В состав кишечного цеха входит:

- а) склад сухих кормов
- б) бытовое помещение
- в) камера комплектации
- г) аппаратное отделение

10. Установите соответствие:

1. Отделение посола

- б) мешалка
- в) волчок

2. Сырьевое отделения ЦК и ТП

- а) волчок-дробилка
- г) вакуум-горизонтальный котел

11. Важнейшими показателями рациональности выбора машин являются _____ их использования по времени и загрузке.
коэффициенты

12. Последовательный перечень всех основных операций и процессов с указанием применяемого режима и условий называется:

- а) ритмом технологического потока
- б) блок-схемой
- в) графиком работы предприятия
- г) технологической схемой производства

13. Перечислите основное оборудование отделения шприцевания фарша.

1. _____
2. _____
3. _____

1. – вакуумный шприц
2. - гидравлический шприц
3. – столы для формовки колбасных изделий

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

15. Напишите правильную последовательность.

Расчеты сырья в ЦППС проводят для выбранного региона по следующему алгоритму:

- 1.- рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку.
- 2.- установить по справочной или основной литературе средние годовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;
- 3.- распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины - по способам обработки, для говядины – по возрасту;
- 4.- рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;

5.- по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;
32451

16. Многофункциональное предприятие мясной промышленности:

- а) хладобойня
- б) желатиновый завод
- в) птицекомбинат
- г) консервный завод

17. К вспомогательному производству относится:

- а) холодильник
- б) база предубойного содержания
- в) санитарно-технические сооружения
- г) колбасное производство

18. Шкуроконсервировочный цех проектируют на _____ этаже.
на первом этаже

19. В холодной части колбасного завода размещают:

- а) мойку и хранение тары
- б) приготовление специй
- в) моечную инвентаря
- г) экспедицию

20. Для одноэтажных производственных зданий предприятий мясной промышленности рациональной сеткой между осями колонн считают:

- а) 6×6 м
- б) 6×12 м
- в) 12×12 м
- г) 12×6 м

21. Выберите правильное расположение цеха первичной переработки скота в системе МЖК.

- а)
ЦППС
Шкуроконс. цех
С/прод.
Киш.цех
- б)
ЦКиТП
Шкуроконс. цех
ЦППС
С/прод.
Киш.цех
- в)
ЦКиТП
ЦППС
Шкуроконс. цех
Супродуктовый цех
Кишечный цех

22. Перечислите основное оборудование отделения посола мяса.

1. _____
2. _____
3. _____

1. - волчок
- 2.- фаршемешалка
3. напольные весы

23. В состав жирового цеха входит:

- а) склад сухих кормов
- б) бытовое помещение
- в) камера комплектации
- г) аппаратное отделение

24. Установите соответствие:

1. Субпродуктовый цех
 - б) моечный барабан
 - г) опалочная печь
2. Цех пищевых топленых жиров
 - а) сепаратор
 - в) центробежная машина

25. К _____ площади относят инструментальные, электрощитовые, тепловые пункты, лестницы, вестибюли, коридоры, тамбуры и т.д. подсобной

11. Цеха _____ должны располагаться с учетом господствующего направления ветра.
МЖК

26. Напишите правильную последовательность при составлении материального баланса сырья и готовой продукции в колбасном производстве:

- 4.- выбрать ассортимент продукции;
- 1.- рассчитать потребную массу сырья для производства колбас заданного ассортимента;
- 3.- выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент цельномышечной продукции и составить материальный баланс;
2. - выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент полуфабрикатов и составить материальный баланс.

27. _____ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.

Проект

28. План земельного участка со всеми основными, вспомогательными, проектируемыми и реконструируемыми зданиями и сооружениями, селетбными зонами называется - _____.

генеральным планом

29. При выполнении проектов используют следующие методы:

- а) макетный
- б) модельный
- в) графический

г) расчетный

30. Какой из критериев технико-экономической оценки, характеризующий архитектурно-планировочное решение промышленных зданий, не является расчетной единицей:

- а) 1 м^2 площади застройки;
- б) 1 м^2 площади ограждений;
- в) 1 м^2 полезной площади;
- г) 1 м^3 объема.

31. Какие стены воспринимают нагрузку перекрытий и крыши и вместе с собственной массой передают ее на фундаменты?

- а) несущие;
- б) самонесущие;
- в) ненесущие (навесные).

32. Горизонтальная несущая конструкция, опирающаяся на несущие стены или столбы и воспринимающая передаваемые на них постоянные и временные нагрузки:

- а) перекрытие;
- б) стена;
- в) опора.

33. Совокупность расстояний между колоннами каркаса в продольном и поперечном расстоянии называют:

- а) сеткой;
- б) пролетом;
- в) шагом.

34. Расстояние между осями колонн в продольном направлении называют:

- а) сеткой;
- б) пролетом;
- в) шагом.

35. Подземные несущие конструкции, предназначенные для передачи и распределения нагрузки от здания на грунт:

- а) фундамент;
- б) основание;
- в) каркас.

36. В каких производственных зданий хранят готовую продукцию, сырьевые материалы, топливо и др.:

- а) подсобно-производственных;
- б) складских;
- в) энергетических.

37. Производственное и строительное кооперирование должно производиться в соответствии:

- а) генеральным планом;
- б) строительными нормами и правилами;

в) со схемой районной планировки.

38. В ТЭО показывается и оценивается:

- а) объем закупок сырья, на основании численности населения и его структуры, рассчитывается совокупный денежный доход населения и его возможные затраты на покупку молочной продукции;
- б) численность населения и сырьевая зона;
- в) ассортимент выпускаемой продукции.

39. Предприятия, вырабатывающие разнообразную продукцию из сырья одного или нескольких видов, при наиболее полном и комплексном его использовании называют:

- а) комбинированными;
- б) специализированными;

40. Часть цеха, где выполняется определенная стадия производственного процесса, вырабатывается конкретный вид готовой продукции, либо его часть – это:

- а) рабочее место;
- б) участок;
- в) линия.

41. Совокупность взаимосвязанных действий по превращению сырья и материалов в готовый продукт – это:

- а) операция;
- б) производственный процесс;
- в) цикл.

42. Календарное время, в течение которого последовательно осуществляются все операции начиная с подачи сырья на первую операцию по переработки до полного изготовления продукции и передачи на склад называется:

- а) производственным циклом;
- б) рабочим временем;
- в) длительностью.

43. Для определения экономической эффективности вычисляют показатель, который называется:

- а) себестоимость продукции;
- б) рентабельность продукции;
- в) материалоемкость продукции.

44. Производственно и административно обособленная часть предприятия, в которой изготавливается продукция или выполняется определенная стадия производственного процесса это:

- а) цех;
- б) участок;
- в) рабочие места.

45. Совокупность взаимосвязанных действий по превращению сырья и материалов в готовый продукт это:

- а) производственный процесс;
- б) производственная операция.

46. Выберите тип основного производства, при котором в течение длительного периода и в большом количестве изготавливается однородная продукция:

- а) массовое производство;
- б) серийное производство;
- в) единичное производство.

47. Система канализации, у которой отдельные виды сточных вод, содержащих загрязнения различного характера, отводятся по самостоятельным канализационным сетям

- а) раздельная;
- б) полураздельная;
- в) смешанная.

48. С помощью материального баланса можно определить:

- а) качество используемого сырья;
- б) производственные потери;
- в) степень использования составных частей молока;
- г) расход сырья;
- д) выход продукции.

49. Нормализация – это:

- а) снижение содержания жира или сухих веществ при производстве молока и молочных продуктов;
- б) контроль массовой доли жира в готовом продукте;
- в) повышение содержания жира или сухих веществ при производстве молока молочных продуктов;
- г) контроль сухих обезжиренных веществ в готовом продукте;
- д) контроль массовых долей жира и сухих веществ в сырье.

50. Нормализация смешением предусматривает:

- а) частичное сепарирование цельного молока;
- б) смешение обезжиренного молока с основной партией нормализуемого (в случае необходимости снижения жирности продукта);
- в) смешение нормализуемого молока со сливками (в случае недостатка жира);
- г) выработку продукции с использованием только сухих компонентов;
- д) выработку продукции только с использованием вкусовых и ароматических наполнителей.

51. Для осуществления нормализации в потоке используют:

- а) сепараторы-сливкоотделители;
- б) сепараторы-диспергаторы;
- в) сепараторы-нормализаторы;
- г) ёмкостное оборудование;
- д) сепараторы для получения высокожирных сливок.

52. При нормализации сливок в производстве сметаны необходимо учитывать:

- а) содержание жира в сливках;
- б) дозу вносимой закваски;
- в) массовую долю жира в закваске;
- г) кислотность закваски;

- д) массу готового продукта.
- е) производственные потери

53 При производстве мороженого и сыров плавленных расчет рецептур при составление смеси производят:

- а) учитывая только массовую долю белка;
- б) учитывая состав сырья;
- в) учитывая состав готовой продукции;
- г) учитывая только массовую долю жира;
- д) только в случае замены одного вида сырья другим.

54. Что означает компоновка оборудования?

- а) расчет оборудования;
- б) размещение оборудования по ходу технологического процесса;
- в) выбор площадки;

55. Что такое продуктовый расчет?

- а) описание теххимического контроля производства.
- б) описание технологии производства;
- в) описание микробиологического процесса;
- г) материальные расчеты технологического процесса;

56. Что означает правильность размещения технологического оборудования?

- а) размещение основного оборудования на одном этаже
- б) согласно расчетам по проектированию;
- в) последовательное и рациональное размещение по ходу технологического процесса;
- г) произвольное размещение по этажам;

57. Что является главной целью обоснования технологических схем при проектировании?

- а) получение продукции
- б) обобщение опыта работы предприятия;
- в) организация производства;
- г) выбор оптимальных условий осуществления процесса при переработке с минимальными расходами;

58. Замена физически изношенного и морально устаревшего оборудования новым, более производительным является

- а) техническое перевооружение предприятия
- б) реконструкция предприятия
- в) расширение предприятия
- г) новое строительство предприятия

59. Как должно располагаться технологическое оборудование в цехах:

- а) по ходу движения технологического процесса без петель возврата
- б) по высоте единиц оборудования
- в) по эргономическим показателям

60. Какие основные параметры учитываются при расчете площади цеха:

- а) тепловые потери в цехах
- б) звукоизоляция и теплоизоляция
- в) габаритные размеры оборудования
- г) мощность цеха

61. Для каких основных целей полы и стены промышленных зданий облицовывают керамической плиткой
- для декорирования помещений
 - для соблюдения санитарно-гигиенических требований в помещении
 - для избавления от грызунов

Типовые задачи

- Составить технологическую схему изготовления вареных колбас. Провести расчет сырья, оборудования, рабочей силы, если мощность колбасного цеха составляет 4т колбасных изделий в смену.
- Составить технологическую схему изготовления варено-копченых колбас. Провести расчет сырья, оборудования, рабочей силы, если мощность колбасного цеха составляет 10т колбасных изделий в смену.
- Выполнить продуктовый расчет молока цельного сгущенного с сахаром при следующих исходных данных: $M_M = 1000$ кг; $J_M = 3,6\%$; $J_o = 0,05\%$; $J_{пр} = 8,8\%$; $СОМО_{пр} = 20,7\%$; $САХ_{пр} = 44,6\%$; $П_ж = 0,41\%$; $П_{смo} = 0,56\%$; $П_{сах} = 1,6\%$.
- Рассчитать потребность в сырье для молока сухого цельного с массовой долей жира 20% при следующих показателях качества исходного сырья: $M_M = 17000$ кг; $J_M = 3,7\%$; $J_{пр} = 21,1\%$; $СОМО_{пр} = 75,9\%$; $П_ж = 0,44\%$; $П_{смo} = 0,69\%$.

3.4 Реферат

Не предусмотрено

3.5. Курсовая работа

| № п/п | Тема курсовой работы |
|-------|--|
| 1 | Техническое решение по организации предприятия по переработке молока |
| 2 | Техническое решение по организации производства сыра |
| 3 | Техническое решение по организации производства сгущенного молока с сахаром |
| 4 | Техническое решение по организации производства сухого молока |
| 5 | Техническое решение по организации производства сливочного масла |
| 6 | Расширение ассортимента молочной продукции в условиях действующего предприятия |
| 7 | Техническое перевооружение предприятия по переработке молока |
| 8 | Совершенствование технологической линии производства колбасных изделий |
| 9 | Техническое решение организации производства мясных консервов |

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

Информация о формах, периодичности и проверке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации изложено в Положении П ВГАУ 1.1.01 – 2017.

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

| | | |
|----|------------------|--------------------------|
| 1. | Сроки проведения | На лабораторных занятиях |
|----|------------------|--------------------------|

| | | |
|-----|--|--|
| | текущего контроля | |
| 2. | Место и время проведения текущего контроля | В учебной аудитории в течение лабораторного занятия |
| 3. | Требования к техническому оснащению аудитории | в соответствии с ОП ВО и рабочей программой |
| 4. | Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля | Василенко О.А. |
| 5. | Вид и форма заданий | Собеседование |
| 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 | Василенко О.А. |
| 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

Ключи к контрольным заданиям приведены в разделе 3.3