

Государственное образовательное учреждение  
ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМ. Т. Г. ШЕВЧЕНКО

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технических систем и электрооборудования в АПК

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. заведующего кафедрой

А.В. Димогло

« 5 » 09 2017

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

**«Оборудование перерабатывающих производств»**

*Направление подготовки:* 35.03.07 «Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»

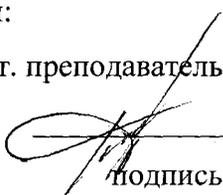
Профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Квалификация (степень) выпускника: «Бакалавр»

Форма обучения – очная, заочная

Разработал:

Бадюл В.Г., ст. преподаватель

  
подпись

Тирасполь, 2017

## **Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине оборудование перерабатывающих производств**

### **1. В результате освоения дисциплины студент должен:**

#### **1.1 Знать:**

- основное технологическое оборудование и принципы работы, его классификацию по функциональным и отраслевым признакам;
- системы и методы расчетов машин и аппаратов зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности;
- стандарты, технические условия, характеристики, параметры, руководящие материалы и основные требования к технологическому оборудованию;
- оборудование для подготовки сырья и полуфабрикатов к основным технологическим операциям;
- оборудование для проведения основных операций переработки сырья, связанных как с механическим воздействием на продукт, так и с проведением тепло- и массообменных процессов;
- финишное оборудование, применяемое для дозирования, розлива, фасовки и упаковки готовой продукции.

#### **1.2 Уметь:**

- анализировать справочную и другую техническую документацию о возможностях применения того или иного технологического оборудования;
- решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности;
- выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства;
- обобщать результаты анализа, оформлять схемы и диаграммы, отражающие техническую информацию об используемом оборудовании.

#### **1.3 Владеть:**

- выбором и сравнением однотипных единиц технологического оборудования для производственного цикла;
- составлением технического задания на разработку нового оборудования или модернизацию существующего;
- оценки эффективности работы машины при эксплуатации и учета влияния режимов эксплуатации на качество конечного продукта;
- расчетом машин и аппаратов пищевых производств для осуществления ими механических и тепло-массообменных операций.

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки с.-х. сырья;	ПК-8	собеседование
2	Готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	ПК - 10	собеседование
<b>Промежуточная аттестация</b>		Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1		ПК-8, ПК-10	вопросы к зачету

**Перечень оценочных средств**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по разделам дисциплины
	Зачет (собеседование)	Средство контроля усвоения программы дисциплины, организованное в виде собеседования преподавателя с обучающимися. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося.	Комплект вопросов к зачету

**Вопросы для зачета (собеседования)  
по «Оборудованию перерабатывающих производств»**

1. Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств
2. Аппаратурно-технологическая схема производства муки
3. Основные машиностроительные материалы
4. Основные технологические операции и классификация оборудования
5. Оборудование для фасования и упаковывания твердых пищевых продуктов
6. Воздушные сепараторы
7. Оборудование для перемешивания продуктов
8. Магнитные сепараторы
9. Оборудование для выпечки
10. Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей
11. Оборудование для получения тестообразных продуктов
12. Оборудование для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов.
13. Классификация оборудования для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов.
14. Оборудование истирающего и раздавливающего действия
15. Аппараты для гидротермической и тепловой обработки зерна
16. Резательные машины
17. Оборудование для разделения продуктов переработки. Классификация оборудования
18. Сушилки
19. Оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением
20. Цели и способы перемешивания
21. Оборудование для перемешивания жидких продуктов
22. Оборудование для проведения тепломассообменных процессов
23. Подбор технологического оборудования
24. Оборудование для перегонки и ректификации
25. Циклы оборудования и линии
26. Комплекты оборудования для переработки продукции растениеводства
27. Оборудование для дозирования
28. Оборудование для фасования жидких продуктов
29. Структура технологической системы

Критерии и шкала оценивания выполнения программы обучающимися:

**«ОТЛИЧНО»** - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы тестовых заданий, подчеркивает при этом самое существенное; умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное; устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, решает ситуационные задачи повышенной сложности; хорошо знаком с основной литературой и методами в объеме, необходимом для практической деятельности инженера; увязывает теоретические аспекты предмета с задачами практической эксплуатации оборудования животноводческих ферм; владеет знаниями основных технических приемов регулировки измельчающего и кормораздаточного оборудования.

**«ХОРОШО»** - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет

наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах; умеет решать легкие и средней тяжести ситуационные задачи; умеет трактовать лабораторные и инструментальные исследования в объеме, превышающем обязательный минимум.

**«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»** - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Студент способен решать лишь наиболее легкие задачи, владеет только обязательным минимумом методов исследований.

**«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»** - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.