

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б1.Б.07 Современное оборудование и средства технологического оснащения
перерабатывающих предприятий

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника: магистр

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

ПК-1 способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)

Знать:

Этап 1: Эксплуатацию контрольного оборудования, принцип работы.

Этап 2: Общее устройство, принцип работы и эксплуатацию современного оборудования

Уметь:

Этап 1: Считывать информацию, обрабатывать информацию.

Этап 2: Осуществлять настройки и регулировки машин на заданные режимы работы.

Владеть:

Этап 1: Навык работать с научно-технической литературой

Этап 2: Навык работать с электронными ресурсами.

ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования

Знать:

Этап 1: Проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем.

Этап 2: Методику разработки нормы выработки и выбор технологического оборудования.

Уметь:

Этап 1: Использовать автоматизированные систем технологической подготовки производства продуктов

Этап 2: Разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов.

Владеть:

Этап 1: Выполнения основных технологических операций для механизации технологических процессов в АПК

Этап 2: Эксплуатации машин и технологического оборудования для АПК

ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

Знать: Этап 1 основные принципы рационального питания, специальные формы организации питания;

Этап 2 основные группы питательных веществ, суточную потребность в питательных веществах различных групп населения, энергетическую ценность пищи и энергетический обмен, пищевую ценность продуктов питания.

Уметь: Этап 1 применить на практике полученные теоретические знания.

Этап 2 Находить источники материальных и финансовых ресурсов

Владеть:

Этап 1 навыками составления технологических схем производства молочных продуктов

Этап 2 навыками составления технологических схем производства молочной продукции

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ПК-1 способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	способен к профессиональной эксплуатации современного оборудования (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	Знать: Эксплуатацию контрольного оборудования, принцип работы Уметь: Считывать информацию, обрабатывать информацию. Владеть: Навык работать с научно-технической литературой	индивидуальный устный опрос
ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	Готов проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	Знать: сущность и обоснование технологических процессов производства молочных продуктов Уметь: производить материальные расчеты и выбирать рациональные условия проведения технологических процессов Владеть: современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	индивидуальный устный опрос
ОПК – 3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать	способен разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пред-	знать: основные принципы рационального питания, специальные формы организации	устный опрос, письменный опрос, контрольная работа, компьютерное

политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	приятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкуренто-способные концепции	питания; уметь: применить на практике полученные теоретические знания. владеть: навыками составления технологических схем производства молочных	тестирование
---	---	---	--------------

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ПК-1 способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	способен к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	Знать: Общее устройство, принцип работы и эксплуатацию современного оборудования Уметь: Осуществлять настройки и регулировки машин на заданные режимы работы. Владеть: Навык работать с электронными ресурсами	индивидуальный устный опрос
ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	Готов проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	Знать: принципы построения схем технологических процессов Уметь: определять основные характеристики состава и свойств молочных продуктов Владеть: приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических операций и технологических процессов	индивидуальный устный опрос

оборудования			
<p>ОПК – 3 способностью разра- батывать эффектив- ную стратегию и формировать полити- ку предприятия, обеспечивать пред- приятие питания ма- териальными и фи- нансовыми ресурса- ми, разрабатывать новые конкуренто- способные концеп-ции</p>	<p>способен разра- батывать эффектив- ную стратегию и формировать полити- ку предприятия, обеспечивать пред- приятие питания ма- териальными и фи- нансовыми ресурса- ми, разрабатывать новые конкуренто- способные концеп-ции</p>	<p>знать: основные группы питательных веществ, суточную потребность в питательных веществах различных групп населения, энергетическую ценность пищи и энергетический обмен, пищевую ценность продуктов питания уметь: Находить источники материальных и финансовых ресурсов владеть: навыками составления технологических схем производства молочной продукции</p>	<p>устный опрос, письменный опрос, контроль- ная работа, ком- пьютерное тести-рование</p>

3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Система оценок и описание систем оценок представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 - Система оценок

Диапазон оценок, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание системы оценок

ECTS	Описание оценок	Традиционная шкала
A	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	(зачтено)отлично
B	Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
C	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все	но)хорошо
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с	удовлетво но)хорошо рительно

<p>Е</p>	<p>Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному</p>	<p>удовлетворительно</p>
<p>FX</p>	<p>Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.</p>	<p>удовлетворительно</p>
<p>Ф</p>	<p>Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.</p>	<p>(незачтено) неудовлетворительно</p>

4. 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.

Таблица 5.1 - Код и наименование компетенции. Этап 1

ПК-1 способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Эксплуатацию контрольного оборудования, принцип работы	<p>1.Заключительная фаза при использовании доильного аппарата «Нурлат», наступает когда молокоотдача падает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ниже 100г/мин 2) Ниже 200 г/мин 3) Ниже 150 г/мин 4) Ниже 50 г/мин <p>2.При какой температуре подается вода из фреонаторов для охлаждения молока</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 5-8⁰С 2) 0-4⁰С 3) 8-14⁰С 4) 15-20⁰С <p>3.Недостаток шлюзовой системы навозоудаления</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Затрудняет удаление навоза 2) Навоз оседает на дне лотка 3) Сильное выделение сероводорода при спуске навоза 4) Сильное выделение кислорода при спуске навоза
Уметь: Считывать информацию, обрабатывать информацию.	<p>4.Для чего предназначен автомат отключения у измельчителя «Волгарь-5А»?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Для предотвращения поломки ножей аппарата первичного измельчения при попадании твердых предметов 2) Для предотвращения поломки шнека 3) Для предотвращения поломки ножей аппарата вторичного измельчения при попадании твердых предметов 4) Для предотвращения поломки подающего и уплотняющего транспортеров при забивании кормом или попадании твердых предметов <p>5.Каким образом контролируется загрузка измельчителя «ИГК-30Б»?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) По скорости вращения ротора 2) По скорости вращения транспортера 3) По показаниям амперметра 4) По звуку работающего двигателя <p>6.Заключительная фаза при использовании доильного аппарата «Нурлат», наступает когда молокоотдача падает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ниже 100г/мин 2) Ниже 200 г/мин

	3) Ниже 150 г/мин 4) Ниже 50 г/мин
Навыки: Навык работать с научно-технической литературой	7.Каким показателем оценивается качество работы дозатора сыпучих кормов? 1) Затратами энергии на единицу массы дозируемого корма; 2) Абсолютной погрешностью в опыте; 3) Относительной погрешностью; 4) Вероятностью нахождения массы дозы в пределах поля технологического допуска 8.Параметры кратковременного способа пастеризации молока: 1) Нагрев до 65 ⁰ С, выдержка 20 с.; 2) Нагрев до 97 ⁰ С, без выдержки; 3) Нагрев до 76 ⁰ С, выдержка 30 мин.; 4) Нагрев до 76 ⁰ С, выдержка 20 с. 9.Что из перечисленного не относится к регулировке стригальной машинки МСУ-200? 1) Установка гребёнки относительно ножа 2) Регулировка положения рычага эксцентрикового механизма 3) Регулировка нажимного механизма (усилия давления ножа на гребёнку) 4) Регулировка частоты двойных ходов ножа

Таблица 5.2 - Код и наименование компетенции. Этап 1

ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем.	10.Периодичность ТО – 1 за животноводческими машинами. 1) 1 раз в неделю; 2) 1 раз в месяц; 3) 1 раз в квартал; 4) 6 раз в год. 11.Назовите допускаемую погрешность дозирования при раздаче животным грубых кормов. 1) ±1 %; 2) ±5 %; 3) ±15 %; 4) ±20 %. 12.Формула расчета потребной мощности на привод режущего аппарата соломосилосорезки. 1) $N = M_{рез} \omega$ 2) $N = M_{рез ср} P_{рез}$ 3) $N = M_{дв} \omega$ 4) $N = P_{рез} \cdot n$ где: $M_{рез}$, $M_{рез ср}$, $M_{дв}$ - соответственно текущий момент

	<p>резания, момент двигателя и средний момент резания; ω - угловая скорость; n – число оборотов вала, об/мин; $P_{рез}$ - сила сопротивления резания.</p>
<p>Уметь: Использовать автоматизированные системы технологической подготовки производства продуктов</p>	<p>13.Как устраняется недорез-перерез в стригальной машинке. 1) Изменением положения ножа; 2) Изменением положения гребенки; 3) Изменением радиуса эксцентрика; 4) Регулировкой нажимного механизма. 14.Сколько раз можно менять положение молотков на молотковом барабане КДУ – 2 при затуплении острых граней. 1) Два раза; 2) Три раза; 3) Четыре раза; 4) Шесть раз 15.Как изменить производительность шнекового дозатора сыпучих кормов: 1) Изменением числа оборота шнека в единицу времени; 2) Изменением положения заслонки на загрузочном бункере; 3) Изменением диаметра кожуха шнека; 4) Изменением числа винтов шнека.</p>
<p>Навыки: Выполнения основных технологических операций механизации технологических процессов в АПК для</p>	<p>16.Формула расчета коэффициента регенерации «К» в пастеризационно-охладительных установках.</p> <p>1) $K = \frac{t_k - t_p}{t_k - t_n}$</p> <p>2) $F = \frac{MC(t_k - t_p)}{t_{cp} - t_{нач}}$</p> <p>3) $W = \frac{t_k - t_p}{K\Delta t_{cp}}$</p> <p>4) $F = \frac{t_{cp} - t_{нач}}{MC(t_k - t_p)}$</p> <p>где: t_k , t_p , t_n , t_{cp} - соответственно температура конечная, регенерация, начальная, средняя; M – масса солока; C – Теплоемкость молока.</p> <p>17.Назовите допускаемую погрешность нормирования при раздаче животным комбинированных кормов. 1) $\pm 0,5\%$; 2) $\pm 1\%$; 3) $\pm 3\%$; 4) $\pm 10\%$.</p> <p>18.Назовите размер санитарно-защитной зоны между овцеводческими фермами и другими сельскохозяйственными объектами (не менее) 1) 1800 м 2) 1000 м 3) 800 м 4) 300 м</p>

ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные принципы рационального питания, специальные формы организации питания;	18. Современные технологии производства молока 19. Современное оборудование при производстве молока. 20. Расчет технологического оборудования при производстве молока и молочных продуктов 21. Пастеризация и ультрапастеризация молока
Уметь: применить на практике полученные теоретические знания.	22. Устройство, правила эксплуатации и экспериментальное исследование доильного аппарата Westfalia Surge 23. Общее устройство, работа и правила эксплуатации установок для доения коров в доильных залах 24. Общее устройство, работа, правила эксплуатации автомата промывки доильных установок ENVISTAR
Владеть: навыками составления технологических схем производства молочных продуктов	25. Система управления стадом и процессами дойки DAIRYPLAN 26. Общее устройство, работа, правила эксплуатации системы проходной идентификации коров в доильных залах «Елочка» 27. Устройство, правила эксплуатации охладителей молока и экспериментально-теоретическое определение коэффициента теплопередачи 28. Устройство, работа, правила эксплуатации и технологический расчет пастеризаторов молока

Таблица 6.1 - Код и наименование компетенции. Этап 2

ПК-1 способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Общее устройство, принцип работы и эксплуатацию современного оборудования	1. Как изменить производительность шнекового дозатора сыпучих кормов: 1) Изменением числа оборота шнека в единицу времени; 2) Изменением положения заслонки на загрузочном бункере; 3) Изменением диаметра кожуха шнека; 4) Изменением числа винтов шнека. 2. Как влияет на корову повышенный против нормы вакуум в вакуумной системе доильной установки. 1) Никак не влияет; 2) Вызывает болевые ощущения и кроводои; 3) Способствует более полному выдаиванию; 4) Вызывает очень приятные ощущения.

		<p>3. Какие приборы используются при проверке герметичности вакуумных систем доильных установок?</p> <p>1) Манометр с пределами 0...10 кгс/см²;</p> <p>2) Вакуумметр + газовый расходомер с пределами до 100 м³/час;</p> <p>3) Достаточно одного расходомера до 100 м³/час;</p> <p>4) Манометр до 10 кгс/см² + расходомер (газовый счетчик).</p>
Уметь: Осуществлять настройки и регулировки машин на заданные режимы работы.		<p>4. Назовите предельный срок эксплуатации доильных установок с молокопроводом</p> <p>1) 4...5 лет</p> <p>2) 7...8 лет</p> <p>3) 10...12 лет</p> <p>4) 15...17 лет</p> <p>5. Какое вещество используется в холодильной машине МХУ-8С в качестве хладагента?</p> <p>1) Вода;</p> <p>2) Аммиак;</p> <p>3) Фреон;</p> <p>4) Компрессорное масло.</p> <p>6. Какой рабочий орган используется в измельчителе «Волгарь-5» на 1-ой ступени измельчения.</p> <p>1) Ножевой барабан;</p> <p>2) Молотковый барабан с шарнирными молотками;</p> <p>3) Молотковый барабан с жесткозакрепленными ножами;</p> <p>4) Шнек</p>
Навыки: Навык работать с электронными ресурсами	Навык с	<p>7. Периодичность проведения ТО-2 за животноводческими машинами</p> <p>1) Два раза в месяц</p> <p>2) Два раза в год</p> <p>3) Через каждые 4 месяца</p> <p>4) В месяц раз</p> <p>8. Чем оценивается качество смешивания сыпучих кормов.</p> <p>1) Процентным соотношением компонентов;</p> <p>2) Равномерностью (однородностью) распределения контрольного компонента по всем объеме смеси;</p> <p>3) Коэффициентом диффузии контрольного компонента;</p> <p>4) Коэффициентом внутреннего трения смеси.</p> <p>9. Назовите величину вакуума в вакуумной системе доильных установок.</p> <p>1) 48...53 кПа</p> <p>2) 55...67 кПа</p> <p>3) 200...250 мм. рт. ст.</p> <p>4) 0,6...0,8 кг с/см²</p>

Таблица 6.2 - Код и наименование компетенции. Этап 2

ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
---	--

<p>Знать: Методику разработки нормы выработки и выбор технологического оборудования.</p>	<p>10. Какой прибор ограничивает верхний предел вакуума в доильных установках.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Вакуумметр; 2) Вакуумрегулятор; 3) Обратный предохранительный клапан; 4) Клапан спуска конденсатора из вакуумпровода. <p>11. Во сколько раз уменьшится масса свежескошенной травы влажностью 75% при ее сушке до влажности 10%.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) В 7,5 раза; 2) В 3,6 раза; 3) В 15 раз; 4) В 2,6 раза. <p>12. Формула расчета коэффициента регенерации «K» в пастеризационно-охладительных установках.</p> $K = \frac{t_k - t_p}{t_k - t_n}$ <ol style="list-style-type: none"> 1) $F = \frac{MC(t_k - t_p)}{t_{cp} - t_{нач}}$ 2) $W = \frac{t_k - t_p}{K \Delta t_{cp}}$ 3) $F = \frac{t_{cp} - t_{нач}}{MC(t_k - t_p)}$ 4) <p>где: t_k , t_p , t_n , t_{cp} - соответственно температура конечная, регенерация, начальная, средняя; M – масса солока; C – Теплоемкость молока.</p>
<p>Уметь: Разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов.</p>	<p>13. Отчего зависит удельный расход энергии при дроблении зерна, кВт ч/т.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) От относительной влажности зерна; 2) От засоренности зерна; 3) От крупности зерна; 4) От подачи зерна (кг/ч) <p>14. Во сколько раз уменьшится масса сырого сена влажности 30% при досушивании его до влажности 15 %.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) В 2 раза; 2) В 2,5 раза; 3) В 1,21 раза; 4) В 0,8 раза. <p>15. Назовите допустимое время уменьшения вакуума в молокопроводе доильной установки при проверке герметичности.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) За 20 сек уменьшение на 0,14 кг/см²; 2) За 20 сек уменьшение 0,5 кг/см² до 0; 3) За 30 мин уменьшение на 10 кПа; 4) В течение часа после выключения вакуумных насосов уменьшения почти нет.
<p>Навыки: Эксплуатации машин и технологического</p>	<p>16. Какое напряжение используется для питания эл. двигателя машинки МСУ-200.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 220 В;

оборудования для АПК	<p>2) 12 В; 3) 36 В; 4) 380 В.</p> <p>17. Назовите предельную величину вакуума на вакуумметрах доильных установок. 1) 0,7 кг с/см²; 2) 0,8 кг с/см²; 3) 1 кг с/см²; 4) 1,2 кг с/см².</p> <p>18. Как изменяют крупность дробления зерна в молотковых дробилках. 1) Изменением скорости вращения барабана; 2) Увеличением или уменьшением подачи зерна в дробильную камеру ; 3) Изменением влажности зерна (перед дроблением либо подсушивают, либо увлажняют); 4) Сменной решёт в дробильной камере.</p>
----------------------	---

ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные группы питательных веществ, суточную потребность в питательных веществах различных групп населения, энергетическую ценность пищи и энергетический обмен, пищевую ценность продуктов питания.	<p>19. Факторы, влияющие на молочную продуктивность скота</p> <p>20. Технология доения коров</p> <p>21. Современное оборудование для производства пастеризованного молока</p> <p>22. Особенности технологических решений</p>
Уметь: Находить источники материальных и финансовых ресурсов	<p>23. Охлаждение молока</p> <p>24. Правила эксплуатации доильного аппарата, его техническая характеристика.</p> <p>25. Пастеризация молока</p>
Владеть: навыками составления технологических схем производства молочной продукции	<p>26. С какой целью строятся индикаторные диаграммы?</p> <p>27. Какое соотношение длительности тактов в рабочем цикле двухтактного доильного аппарата Westfalia Surge?</p> <p>28. Как соответствует режим работы проверяемого доильного аппарата требованиям стандарта ISO 6690:1984 по соотношению тактов, частоте пульсаций, давлению сосковой резины на ткани соска?</p>

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

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная защита выполненной работы,

Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная защита выполненной работы,
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Зачет, с учетом результатов текущего контроля

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторные занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки.

Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа;
допущены один –два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Доклад–подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- проблемность / актуальность;
- новизна / оригинальность полученных результатов;
- глубина / полнота рассмотрения темы;
- доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность

выводов;

- логичность / структурированность / целостность выступления;
- речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);
- наглядность / презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

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. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

- индивидуальное (проводит преподаватель)
- групповое (проводит группа экспертов);
- ориентировано на оценку знаний
- ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;
- адекватность применяемых знаний ситуации;
- Рациональность используемых подходов;
- степень проявления необходимых качеств;
- Умение поддерживать и активизировать беседу;
- проявленное отношение к определенным

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ,

рефератов, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественное типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественное (т.е. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.)

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

1. Тестовые задания (предоставляются в полном объеме)

2. Типовые контрольные задания (предоставляются варианты заданий контрольных работ, расчетно-графических работ, индивидуальных домашних заданий, курсовых работ и проектов, темы эссе, докладов, рефератов)