

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КАФЕДРА «АГРОНОМИЯ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.В.09 ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ**

Направление подготовки (бакалавриат)

**35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Квалификация выпускника

**Бакалавр**

Форма обучения

**Очная**

Магас, 2024

**Результаты освоения дисциплины (модуля) «Оборудование перерабатывающих производств»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-1.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства ПК-1.2 Определяет физиологическое состояние растений при производстве продукции растениеводства	<b>Знать:</b> - технологии производства продукции растениеводства <b>Уметь:</b> - реализовывать технологии производства продукции растениеводства <b>Владеть:</b> - методами реализации технологий производства продукции растениеводства
ПК-2	ПК-2. Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-2.1. Реализует технологии производства продукции животноводства ПК-2.2 Проводит анатомический и функциональный анализ органов и тканей организма животных	<b>Знать:</b> - технологии производства продукции животноводства  <b>Уметь:</b> - реализовывать технологии производства продукции животноводства  <b>Владеть:</b> - методами реализации технологий производства продукции животноводства.

ПК-9	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-9.1. Разрабатывает бизнес-планы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; ПК-9.2 Организует проектирование предприятий и подбор оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; ПК-9.3 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции на предприятиях перерабатывающей промышленности	<b>Знать:</b> - правила технологической и трудовой дисциплины <b>Уметь:</b> - осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины. <b>Владеть:</b> - способностью осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.
------	---	---	---

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении.

#### Перечень вопросов к экзамену

1. Оборудование мукомольных цехов.
2. Ленточные транспортеры. Назначение, устройство, область применения
3. Нории. Назначение, устройство. Область применения.
4. Машины для измельчения томатов и яблок.
5. Оборудование цехов по производству растительного масла .
6. Принцип работы и устройство моечных машин для томатов и яблок.
7. Принцип работы и устройство моечных машин для зелени.
8. Принцип работы и устройство стерилизаторов
9. Основное оборудование, применяемое при производстве крахмала из картофеля.
10. Оборудование для фасования продукта в тару при производстве консервов.
11. Принцип работы и устройство многокорпусных выпарных установок.
12. Оборудование для очистки соков.

13. Принцип работы и устройство шнековых прессов.
14. Оборудование для центробежной очистки, устройство, принцип действия.
15. Принцип работы и устройство платформенного пак-пресса.
16. Принцип работы и устройство шнекового бланширователя .
17. Принцип работы и устройство картофелечисток.
18. Технологическая схема работы банкомоечной машины.
19. Оборудование для измельчения растительной продукции, устройство, принцип действия.
20. Оборудование для охлаждения продукции. Назначение, устройство, область применения.
21. Установки для поддержания влажности в хранилищах. Назначение, устройство.
22. Матерчатые фильтры. Назначение, устройство, область применения. Вентиляция, виды вентиляции. Назначение, устройство, область.
23. Горячий розлив. Тепловая обработка консервов выше 100°C при атмосферном давлении.
24. Автопогрузчики. Назначение, устройство, область применения.
25. Пневматические транспортеры. Назначение, устройство, область применения.
26. Винтовые транспортеры. Назначение, устройство, область применения .
27. Циклон. Назначение, устройство, область применения.
28. Навесные погрузчики. Назначение, устройство, область применения.
29. Механизированные башни. Назначение, устройство, применения.
30. Шлюзовый питатель. Назначение, устройство, область применения. Транспортные системы элеваторов. Назначение, устройство, область применения.
31. Рабочие здания элеватора. Назначение, устройство.
32. Устройство и емкость молочных автоцистерн.
33. Насосы, используемые для дозирования молока и молочных продуктов .
34. Различия емкостей общего и специального назначения.
35. Требования к емкостям для хранения молока.
36. Очистка молока с помощью сепараторов-молокоочистителей.

37. Регулирование массовой доли жира молока в сепараторах-сливкоотделителях различного типа
38. Устройство сепараторов-сливкоотделителей.
39. Устройство гомогенизаторов для молока.
40. Устройство маслоизготовителей периодического и непрерывного действия.
41. Регулирование содержание влаги в масле при выработке его в маслоизготовителях непрерывного и периодического действия.
42. Процесс удаления сыворотки в творогоизготовителях с прессующими ваннами.
43. Устройство многосекционного творогоизготовителя.
44. Устройство трубчатого коагулятора.
45. Процесс отделения сыворотки от сгустка в установке УПТ.
46. Основные отличия сепаратора для обезвоживания творожного сгустка от сепаратора-сливкоотделителя.
47. Регулирование влажности творога в сепараторах Ж5-ОТР и Я9-ОТД.
48. Различие системы отвода сыворотки из барабанов открытых и полужакрытых сепараторов для производства творога.
49. Отличительные особенности сыродельных ванн и сыроизготовителей.
50. Преимущества и недостатки вертикальных формовочных аппаратов по сравнению с горизонтальными.
52. Регулирование содержания сыворотки в сырном зерне в аппарате для отделения сыворотки Я7-00-23.
53. Аппараты для формирования и прессования сырной массы. Машины для мойки сыров.
54. Оборудование для производства плавленых сыров.
55. Фризеры, применяемые при производстве мороженого.
56. Оборудование для закаливания мороженого.
57. Оборудование для выпечки вафельных изделий.
58. Основные различия циркуляционных и пленочных вакуум-выпарных установок.
59. Основные отличия кристаллизаторов-охладителей РЗ-ОКО и КМСР.
60. Отличительные особенности контактных сушилок от конвективных.

61. Структура оборудования мясокомбинатов.
62. Оборудование для обездвижения и обескровливания.
63. Подъемно-транспортное оборудование.
64. Оборудование для съемки шкур.
65. Оборудование для обработки кишок.
66. Мясорезательные машины.
67. Машины для дробления мясопродуктов.
68. Оборудование для посола мяса и мясопродуктов.
69. Оборудование для перемешивания мясопродуктов.
70. Оборудование для формования и дозирования фарша.
71. Оборудование для варки и обжарки мясопродуктов.
72. Аппараты для стерилизации мясопродуктов.
73. Аппараты для огневой обработки мясопродуктов.
74. Аппараты для копчения мясопродуктов.
75. Аппараты для сушки мясопродуктов.
76. Аппараты для вытопки жира.
77. Аппараты для выпаривания бульонов.
78. Центрифуги и сепараторы.
79. Машины для упаковки мясопродуктов.
80. Машины для мойки и дезинфекции оборудования.
81. Поточные технологические линии первичной переработки скота и птицы.
82. Поточные линии колбасного производства.

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Оборудование перерабатывающих производств»**

Наименование оценочного средства		Этап (уровень) освоения компетенции	Общие требования к результатам аттестации в форме экзамена	Планируемые результаты обучения
Текущий контроль	Промежуточная аттестация			

Устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен	Первый (пороговый уровень)	Теоретическое содержание курса освоено большей частью, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей учебной программой учебных заданий выполнены, отдельные из выполненных заданий содержат ошибки	<b>Знать:</b> - обосновывать и применять оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен	Второй (продвинутый уровень)	Теоретическое содержание курса освоено в целом без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, предусмотренные рабочей учебной программой учебные задания выполнены с отдельными неточностями	<b>Знать:</b> - обосновывать и применять оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Уметь:</b> - рационально применять оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен	Третий (высокий уровень)	Теоретическое содержание курса освоено полностью без пробелов, системно и глубоко, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей учебной программой учебные задания выполнены безупречно	<b>Знать:</b> - обосновывать и применять оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Уметь:</b> - рационально применять оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Владеть:</b> - рационально применять оптимальные режимы хранения и

				переработки сельскохозяйственной продукции
Устный опрос, тестирование, собеседование	экзамен	Компетенции, закреплённые за дисциплиной, <b>не сформированы</b>	Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые навыки работы не сформированы или сформированы отдельные из них, большинство предусмотренных рабочей учебной программой учебных заданий не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками	Планируемые результаты обучения не достигнуты