

Приложение к рабочей программе дисциплины Технологическое оборудование производства продуктов

Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль – Технология рыбы и рыбных продуктов
Учебный план 2016 года разработки

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1 Назначение фонда оценочных средств (ФОС) по дисциплине

ФОС по учебной дисциплине – совокупность контрольных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения, а также уровня сформированности всех компетенций (или их частей), закрепленных за дисциплиной. ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Задачи ФОС:

- управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и формированием компетенций, определенных в ФГОС ВО;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных/отрицательных результатов и планирование предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение в образовательный процесс университета инновационных методов обучения.

2 Структура ФОС и применяемые методы оценки полученных знаний

2.1 Общие сведения о ФОС

ФОС позволяет оценить освоение всех указанных в рабочей программе дескрипторов компетенции, установленных ОПОП. В качестве методов оценивания применяются: наблюдение за работой, наблюдение за действиями в смоделированных условиях, применение активных методов обучения, экспресс-тестирование, программированные тесты. Структурными элементами ФОС по дисциплине являются: входной контроль (при наличии) (предназначается для определения уровня входных знаний), ФОС для проведения текущего контроля, состоящие из устных, письменных заданий, тестов, и шкалу оценивания, ФОС для проведения промежуточной аттестации, состоящий из устных, письменных заданий, и других контрольно-измерительные материалы, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания.

Применяемые методы оценки полученных знаний по разделам дисциплины

Тема	Текущая аттестация (количество заданий, работ)		Промежуточная аттестация
	Экспресс-опрос на лекциях по текущей теме	Выполнение практических заданий	
Тема 1. Классификация оборудования. Оборудование для транспортировки	+	+	зачет с оценкой
Тема 2. Оборудование для сортировки и мойки	+	+	зачет с оценкой

Тема 3. Оборудование для разделки сырья животного происхождения	+	+	зачет с оценкой
Тема 4. Оборудование для производства кулинарных изделий	+	+	зачет с оценкой
Тема 5. Оборудование для производства консервов и пресервов	+	+	зачет с оценкой
Тема 6. Оборудование для сушки и копчения	+	+	зачет с оценкой

2.2 Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Входной контроль

Технология входного контроля предполагает проведение тестирования.

Оценивание входного тестирования осуществляется по номинальной шкале – за правильный ответ к каждому заданию выставляется один балл, за неправильный – ноль. Общая оценка каждого теста осуществляется в отношении количества правильных ответов к общему числу вопросов в тесте (выражается в процентах).

Тест считается пройденным (оценка «зачтено») при общей оценке 75 %.

Количество попыток прохождения теста – одна. Время прохождения теста – 10 минут.

Вопрос	Ответы
1. Какой способ размораживания рекомендуется для крупной рыбы?	а) погружной в воде б) оросительный в воде в) воздухом г) СВЧ-размораживание
2. Какой способ посола рекомендуется для крупной жирной сельди?	а) сухой теплый б) тузлучный теплый в) смешанный холодный г) любой
3. Содержание влаги в провесной рыбе, чем в вяленой	а) больше б) меньше в) больше на 10 % г) больше или меньше в зависимости от способа посола
4. Горячее копчение рыбы проводят в этап(а)	а) 1 б) 2 в) 3
5. Ястычную, паусную и зернистую икру производят из рыб семейства	а) кефалевых б) осетровых в) анчоусовых г) лососевых
6. Для производства натуральных консервов используют рыбу	а) средней жирности б) жирную в) тощую
7. Самым дешевым способом бланширования при производстве консервов является бланширование	а) водой б) растительным маслом в) паром
8. Основным консервантом в пресервах является	а) бензойнокислый натрий б) сорбиновая кислота в) уксусная кислота г) поваренная соль
9. По принципу действия манометры бывают	а) трубчатые б) сильфонные в) гармонные г) стержневые

Вопрос	Ответы
10. Системы автоматического регулирования (САР) технологических процессов обеспечивают	а) создание аварийных ситуаций в работе оборудования при установившемся режиме б) увеличение регулируемой величины на заданном уровне или изменение ее по заданной программе в) поддержание регулируемой величины на заданном уровне или изменение ее по заданной программе г) уменьшение регулируемой величины на заданном уровне или изменение ее по заданной программе

Экспресс-опрос на лекциях по текущей теме

Тема 1. Классификация оборудования. Оборудование для транспортировки.

Лекция 1. Классификация технологического оборудования. Конструкции транспортеров, конвейеров и элеваторов.

Контрольные вопросы:

1. По каким признакам классифицируется транспортное оборудование?
2. Основные элементы привода транспортера.
3. Назначение и основные элементы ленточных и пластинчатых транспортеров.
4. Назначение и основные элементы скребковых транспортеров и элеваторов.
5. Назначение и основные элементы рольгангов и роликовых транспортеров.
6. Типы транспортеров для перемещения банок. Основные элементы.

Тема 2. Оборудование для сортировки и мойки

Лекция 2. Оборудование для мойки сырья и тары. Сортировочные машины конвейерно-винтового и вибрационного типа.

Контрольные вопросы:

1. Какие виды моечных машин Вы знаете?
2. Особенности устройства вентиляторной и элеваторной машин?
3. Какие виды шприцевых насадок применяются в моечных машинах?
4. Каково устройство барабанной и моечной-встряхивающей машин?
5. Как устроена машина для мойки жестяной тары?

Тема 3. Оборудование для разделки сырья животного происхождения

Лекция 3. Конструкции ножей и их элементы. Рабочие органы и исполнительные механизмы.

Контрольные вопросы:

1. Какие конструкции ножей Вы знаете?
2. Перечислите основные конструктивные характеристики ножей.
3. Перечислите основные рабочие органы и исполнительные механизмы.

Лекция 4. Машины для разделки крупного и мелкого рогатого скота, птицы, водных биологических ресурсов. Порционирующие машины.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите машины для разделки крупного и мелкого рогатого скота, птицы.
2. Принцип работы многооперационной рыборазделочной машины.
3. Каково устройство машины для разделки средних и мелких рыб?
4. Назначение порционирующих машин и их основные узлы.

Тема 4. Оборудование для производства кулинарных изделий

Лекция 5. Оборудование для измельчения (волчок, куттер, протирачная машина). Оборудование для подготовки овощей и фруктов (машины для очистки и нарезки). Фаршемешалки. Тепловое оборудование (плиты, пароконвектоматы, фритюрницы, жарочные поверхности, электрические сковороды)

Контрольные вопросы:

1. Перечислите оборудование для измельчения.
2. Перечислите основные узлы волчка, куттера и протирачной машины.
3. Перечислите оборудование для подготовки овощей и фруктов.
4. Назначение и конструкции фаршемешалок.
5. Перечислите тепловое оборудование кулинарного производства.

Тема 5. Оборудование для производства консервов и пресервов

Лекция 6. Дефростеры. Тепловое оборудование (бланширователи, обжарочные печи). Наполнительные машины для жидких и вязких материалов. Машины для укупоривания банок и транспортной тары.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите типы дефростеров.
2. Перечислите тепловое оборудование консервного производства и виды теплоносителей, используемых в нем.
3. Способы дозирования. Конструкции наполнительных машин.
4. Перечислите типы закаточных машин и способы укупоривания в них различных видов тары.

Лекция 7. Оборудование для пастеризации и стерилизации. Специальное оборудование.

Контрольные вопросы:

1. Назначение и конструкции пастеризаторов.
2. Сравните между собой конструкции автоклавов вертикального и горизонтального типа.
3. Каковы особенности устройства бессетчатого автоклава?
4. Каковы особенности устройства стерилизатора непрерывного действия гидростатического типа?
5. Как устроен барабанный роторный стерилизатор непрерывного действия?

Тема 6. Оборудование для сушки и копчения

Лекция 8. Оборудование для вяления и сушки. Оборудование для холодного и горячего копчения. Теплогенераторы. Дымогенераторы. Оборудование для подготовки топлива.

Контрольные вопросы:

1. Классификация сушильных установок.
2. Чем различаются установки для холодного и горячего копчения рыбы?
3. Как устроены центробежная и линейно-щелевая печи?
4. Назначение и устройство дымогенератора.
5. Назначение и устройство теплогенератора.

Критерии оценивания:

Экспресс-опрос на лекции проводится путем письменных ответов на все вопросы соответствующей лекции. Оценивание осуществляется по двухбалльной шкале: «не зачтено», «зачтено». Оценка «зачтено» выставляется в случае правильного ответа на все вопросы экспресс-опроса (допускается наличие неточностей в ответах не более чем в 50% вопросов). Время на прохождение экспресс-опроса – до 7 минут; количество попыток – не ограничено.

Выполнение практических заданий

Критерии оценивания:

Оценивание осуществляется по четырёхбалльной системе.

В процессе оценивания учитываются отдельные критерии и их «весомость»

Критерии оценивания	Весомость, %
- выполнение всех пунктов задания	до 30
- качественное оформление практического задания	до 10
- точность и правильность выполнения практического задания	до 60

Защита практических заданий не проводится.

В процентном соотношении оценки (по четырехбалльной шкале) выставляются в следующих диапазонах:

«неудовлетворительно» («не зачтено») – менее 70 %

«удовлетворительно» («зачтено») – 71-80 %

«хорошо» («зачтено») – 81-90 %

«отлично» («зачтено») – 91-100 %

2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточного контроля

Вид промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Условием допуска к промежуточной аттестации является получение по всем видам текущей аттестации оценки «зачтено».

Технология проведения зачета с оценкой – устный зачет с оценкой путем ответа на 5 вопросов теоретической части дисциплины, указанных преподавателем.

Вопросы, выносимые на зачет с оценкой:

1. Классификация технологического оборудования.
3. Устройство и принцип действия винтового конвейера.
4. Назначение и конструкции гидротранспортеров. Определение уклона.
5. Способы разделки рыб крупных и средних и мелких размеров. Устройство исполнительных механизмов.
6. Требования, предъявляемые к жидкостям для мойки. Расход воды. Классификация моечных машин.
7. Конструкция и принцип действия элеваторной моечной машины.
8. Рыбомоечная машина барабанного типа. Определение параметров работы.
9. Способы сортирования рыбы. Конструкция универсальной сортировочной машины Н29-ИХ2-Р.
10. Сортировочные сита и калибрующие щели.
11. Конструкции ножей и их элементов. Определение размеров дискового ножа и мощности на ножевом валу.
12. Классификация устройств для снятия чешуи. Принцип действия приводного приспособления.
13. Чешуеочистительный барабан. Определение критической частоты вращения.
14. Способы обезглавливания рыб. Устройство и принцип действия машины для обезглавливания крупной трески.
15. Головоотсекающая машина с цилиндрическим ножом. Конструкция рабочего органа.
16. Роторная порционирующая машина. Особенности конструкции загрузочного механизма.
17. Установки для филетирования рыбы. Конструкция рабочего органа.

18. Устройства для разделки крупного рогатого скота.
19. Устройства для разделки мелкого рогатого скота.
20. Устройства для разделки птицы.
21. Конструкция рабочих органов при механическом способе удаления внутренностей рыбы в машине А8-ИРХ.
22. Фракции измельчения сырья животного происхождения. Конструкция рабочей части машины «Фарш-4».
23. Устройство и принцип действия волчка. Конструкция измельчительной головки.
24. Назначение и устройство куттера. Кинематическая схема. Определение производительности.
25. Машины для перемешивания. Конструкция однолопастной фаршемешалки.
26. Устройство двухлопастной фаршемешалки. Изобразить кинематическую схему.
27. Принцип действия и конструкция фаршемешалки с отъемной дежой.
28. Назначение протирачных машин. Конструкция машины МГ-2. Воздействие бичей на протираемый продукт.
29. Устройство и принцип действия механического пресса.
30. Устройство и принцип действия винтового пресса.
31. Назначение дробилок. Конструкция однобарабанной дробилки.
32. Принцип действия двухбарабанной дробилки. Кинематическая схема.
33. Машина для наполнения банок рыбой ИНА-115.
34. Классификация дозировочно-наполнительных машин. Наполнитель объемный для жидких продуктов. Устройство дозатора.
35. Наполнитель жидких продуктов до постоянного уровня. Принцип действия, устройство дозатора.
36. Наполнитель жидких продуктов с принудительным наполнением. Устройство и принцип работы дозатора.
37. Требования, предъявляемые к жидкостям для мойки тары. Схема мойки пустых консервных банок в машине струйного типа КТ-2.
38. Схема машины КР-4 для мойки и сушки наполненных банок, принцип действия.
39. Назначение и принцип работы пароконвектомата.
40. Перечислите оборудование для обжаривания, укажите типы его обогрева.
41. Типы закаточных машин. Требования к закаточному шву.
42. Типы автоклавов. Порядок работы. Принципы выбора типа автоклава.
43. Оборудование для загрузки и выгрузки автоклавов.
44. Типы оборудования для сушки и вяления. Особенности конструкции.
45. Оборудование для холодного и горячего копчения. Особенности конструкции.
46. Дымогенераторы и теплогенераторы. Назначение, конструкции.

Время подготовки к ответу не менее 45 минут.

Критерии оценивания:

Оценивание осуществляется по четырёхбалльной системе.

«5» (отлично): студент четко и без ошибок ответил на все вопросы.

«4» (хорошо): студент четко и без ошибок ответил на 80% вопросов или ответил на все вопросы, но с замечаниями;

«3» (удовлетворительно): студент четко и без ошибок ответил на 60 % вопросов; или ответил на 80% вопросов, но с замечаниями;

«2» (не зачтено): студент ответил менее, чем на 60 % вопросов.