



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)**

Институт механизации и технического сервиса

Кафедра машин и оборудования в агробизнесе

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-
воспитательной работе и
молодежной политике, доцент
А.В. Дмитриев

« 24 » мая 2023 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**«Технологическое оборудование для хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

(Оценочные средства и методические материалы)

(приложение к рабочей программе дисциплины)

по направлению подготовки
35.04.06 Агроинженерия

Направленность (профиль) подготовки
Техника и технологии в агробизнесе

Форма обучения
очная, заочная

Казань 2023 г.

Составитель:

ст. преподаватель

Должность, ученая степень, ученое звание


Подпись

Кашапов Ильдaр Ильдaсович
Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры «24» апреля 2023 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:

К.Т.Н., доцент

Должность, ученая степень, ученое звание


Подпись

Халиуллин Дамир Тагирович
Ф.И.О.

Рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии «27» мая 2023 года (протокол № 8)

Председатель методической комиссии:

доцент, К.Т.Н.

Должность, ученая степень, ученое звание


Подпись

Зиннатуллина Алсу Наилевна
Ф.И.О.

Согласовано:

Директор


Подпись

Медведев Владимир Михайлович
Ф.И.О.

Протокол ученого совета института № 9 от «11» мая 2023 года

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП магистратуры по направлению подготовки **35.04.06 Агроинженерия**, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенция	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2. Способен эффективно использовать новые технологии, средства механизации и автоматизации технологических процессов в агроинженерии	ПК-2.1 Владеет знаниями о современных технологиях в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе	Знать: современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе
		Уметь: использовать современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе
		Владеть: навыками эффективного применения современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе
	ПК-2.2 Эффективно использует современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции
		Уметь: использовать современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции
		Владеть: навыками эффективного применения современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций (интегрированная оценка уровня сформированности индикаторов достижения компетенций)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения		
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо
ПК-2.1 Владеет знаниями о современных технологиях в агроинженерии, механизации и автоматизации агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе	Знать: современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе	Уровень знаний современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
		При стандартных задачах не продемонстрированы основные умения использовать современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе	Продемонстрированы основные умения использовать современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения использовать современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном

	Владеть: навыками эффективного применения современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки эффективного применения современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе	Имеется минимальный набор навыков эффективного применения современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки эффективного применения современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки эффективного применения современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	объеме
ПК-2.2 Эффективно использует современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции, допущено много нетрудовых ошибок	Уровень знаний современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько нетрудовых ошибок	Уровень знаний современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	
	Уметь: использовать современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения использовать современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов	Продemonстрированы основные умения использовать современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов	Продemonстрированы все основные умения использовать современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов	Продemonстрированы все основные умения использовать современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов	

процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	механизации автоматизации технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции, имели место грубые ошибки	технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции, решены все типовые задачи с нетрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции, решены все основные задачи с нетрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Владеть: навыками эффективного применения современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	При стандартных задачах не продемонстрированы базовые эффективного применения современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков эффективного применения современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые эффективного применения современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки эффективного применения современных технологий в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве переработке сельскохозяйственной продукции при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

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

Таблица 3.1 – Типовые контрольные задания соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Индикатор достижения компетенции	№№ заданий (вопросов, билетов, тестов и пр.) для оценки результатов обучения по соотнесенному индикатору достижения компетенции
ПК-2.1 Владеет знаниями о современных технологиях в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов в агропромышленном комплексе	1. Оценочные материалы закрытого типа (вопросы 1 - 20) 2. Оценочные материалы открытого типа (вопросы 1 - 27)

ПК-2.2 Эффективно использует современные технологии в агроинженерии, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	1. Оценочные материалы закрытого типа (вопросы 21 - 40) 2. Оценочные материалы открытого типа (вопросы 28 - 55)
--	--

3.1. Оценочные материалы закрытого типа

1. Процесс сепарирования можно разделить на три вида:

1. а) сортирование; б) фракционирование; в) калибрование;
2. а) фракционирование; б) очистка; в) калибрование;
3. а) разделение; б) сортирование; в) фракционирование.

2. Как называется процесс разделения зерновой смеси?

1. сепарирование;
2. очистка;
3. калибрование;
4. фракционирование.

3. Как называется процесс удаления из зерновой смеси примесей?

1. сепарирование;
2. очистка;
3. калибрование;
4. фракционирование.

4. Как называется процесс разделения откалиброванного зерна на несколько частей по крупности?

1. сепарирование;
2. очистка;
3. калибрование;
4. фракционирование.

5. Перечислите основные задачи сепарирования

1. очистка зерновых смесей от примесей;
2. сортирование зерна на фракции различного качества;
3. сортирование зерна на фракции для раздельной переработки;
4. извлечение готовых продуктов в процессе переработки;
5. сепарирование промежуточных продуктов переработки

6. На чем основан процесс сепарирования зерновой смеси?

1. на сходстве каких либо признаков, определяющих материал;
2. на наличии разницы геометрических размеров материала;
3. на различии каких либо признаков, определяющих материал;

7. К признакам, определяющим зерновой материал как объект сепарирования, можно отнести:

1. геометрические размеры зерна;
2. аэродинамические свойства зерна;
3. содержание примесей в основной культуре.

8. На решетках с какими отверстиями разделяется зерно по ширине?

1. на решетках с прямоугольными отверстиями;
2. на решетках с круглыми отверстиями;
3. на триерах.

9. Какие колебания сообщаются решетам с круглыми отверстиями для эффективной работы?

1. решетка должны быть неподвижны;
2. горизонтальные колебания;
3. вертикальные колебания.

10. Какие колебания сообщаются решетам с прямоугольными отверстиями для эффективной работы?

1. решета должны быть неподвижны;
2. горизонтальные колебания;
3. вертикальные колебания.

11. Что называется сходом в процессе сепарирования зерна на решетках?

1. все, что идет поверх решет;
2. все, что идет сквозь решет;
3. все, что идет сквозь и поверх решет.

12. Перечислите, на каких механизмах разделяется зерновая смесь по длине?

1. на триерах;
2. на роликовых решетках;
3. на решетках с глухой поверхностью;
4. на пневмостолах.

13. На каких механизмах разделяется зерновая смесь по аэродинамическим свойствам?

1. на пневмосепараторах;
2. на пневмостолах;
3. в аэродинамической трубе.

14. В каком воздушном потоке разделение зерновой массы происходит наиболее эффективно?

1. в нагнетательном воздушном потоке;
2. во всасывающем воздушном потоке;
3. разделение зерновой массы в нагнетательном и всасывающем потоках происходит с одинаковой эффективностью.

15. По какому признаку происходит разделение материала на горках с продольным движением полотна?

1. по плотности и удельному весу;
2. по форме и состоянию поверхности;
3. по аэродинамическим свойствам.

16. По каким геометрическим размерам происходит разделение зерновой массы на решетках?

1. по длине и толщине;
2. по длине, толщине и ширине;
3. по толщине и ширине.

17. По какому признаку происходит разделение материала на игольчатом барабане?

1. по плотности;
2. по плотности и удельному весу;
3. по состоянию поверхности.

18. Как называются машины, применяемые для сепарирования зерна различающегося по геометрическим признакам?

1. триеры;
2. ситовые сепараторы;
3. винтовые горки.

19. Геометрические размеры семян характеризуются следующими параметрами:

1. длиной и шириной;
2. шириной и толщиной;
3. длиной, толщиной и шириной.

20. Сита с какими отверстиями задерживают частицы, толщина которых больше размера этих отверстий:

1. сита с круглыми отверстиями;
2. сита с прямоугольными отверстиями;

3. сита с квадратными отверстиями.

21. В пастеризационно-охладительной установке доступ воздуха к продукту и его вспенивание исключается

1. за счет особой конструкции молочного насоса;
2. за счет поддержания определенного уровня молока в уравнительном баке установки;
3. за счет клапана, расположенного между молочным насосом и тепло-обменным аппаратом;
4. за счет особых уплотнительных прокладок в теплообменном аппарате.

22. Длительность обработки продукта в двухцилиндровой пастеризационной установке трубчатого типа составляет (ориентировочно)

1. 20 – 25 с;
2. 1 – 2 мин;
3. 4 – 5 мин;
4. 1 – 2 с.

23. Число секций теплообменных пластин установки для стерилизации молока А1-ОПЖ составляет

1. семь;
2. пять;
3. три;
4. четыре.

24. Продукты сепарирования у сепараторов полужакрытого типа выводятся

1. под давлением 10 – 15 кПа;
2. самотеком, без давления;
3. под давлением 250 – 300 кПа;

25. Возможность вращения ротора в обоих направлениях предусмотрена у

1. роторных насосов с гибким рабочим органом;
2. винтового насосного агрегата;
3. роторного насоса с внешним зацеплением;

27. Перевод сепаратора – нормализатора в режим работы сепаратора – сливкоотделителя осуществляется

1. полным открытием дросселя, регулирующего выход сливок;
2. изменением производительности сепаратора установкой в барабан сменной шайбы;
3. заменой верхней разделительной тарелки в барабане сепаратора;

28. Молоко в камеру вакуум – дезодорационной установки поступает при температуре

1. 75 – 95°C;
2. 40 – 45°C;
3. 100 – 120°C;
4. 30 – 35 °C.

29. Вентиль для регулировки подачи центробежного насоса нельзя устанавливать на линии всасывания

1. потому что в этом случае возможен подсос воздуха и пенообразование продукта;
2. потому что регулирующий вентиль в этом случае быстро выходит из строя;
3. потому что в этом случае уменьшаются подача и напор насоса;
4. потому что в этом случае насос не может работать как самовсасывающий.

30. Из перечисленного оборудования к резервуарам общего назначения относятся

1. горизонтальные и вертикальные резервуары – термосы;
2. ванны длительной пастеризации;
3. сливкосозревательные ванны;
4. охладители резервуарного типа.

31. В автоматах для розлива молока в пакеты в форме тетраэдра внутренняя поверхность пакетов стерилизуется

1. с помощью бактерицидной лампы;
2. с помощью лампы инфракрасного излучения;
3. обработкой горячим паром;
4. обработкой перекисью водорода.

32. Сушка продукта осуществляется при давлении ниже атмосферного в сушилках

1. ленточных;
2. барабанных;
3. с «кипящим» (псевдосжиженным) слоем;
4. сублимационных.

33. Отделение сыворотки от творога на установке УПТ происходит за счет

1. самопрессованием под действием силы тяжести мешочков с творожным сгустком;
2. центробежной силы, возникающей при вращении барабана;
3. периодической смены направления вращения барабана;
4. специального пружинного подпрессовывающего устройства.

34. Молоко перед сушкой обрабатывается в гомогенизаторе в следующих сушилках

1. в распылительных с центробежными распылителями;
2. в сушилках для обработки высоковязких молочных продуктов;
3. в распылительных форсуночных;
4. в сушилках с «кипящим» (псевдосжиженным) слоем.

35. Степень взбитости мороженого во фризере непрерывного действия Бб – ОФ2 – Ш регулируется

1. частотой вращения двух последовательно установленных шестеренных насосов;
2. регулировкой давления в цилиндре фризера с помощью клапана противодействия;
3. частотой вращения вала взбивающего устройства;
4. подачей воздуха воздушным клапаном.

36. Частота вращения режуще-вымешивающего инструмента в аппаратах для выработки сырного зерна регулируется с целью

1. обработки сычужного сгустка различной консистенции;
2. повышения производительности аппарата;
3. ускорения выделения сыворотки из сгустка;
4. выработки различных видов сыра.

37. Степень взбитости мороженого во фризерах периодического действия регулируется

1. с помощью клапана подачи воздуха, установленного в дозаторе фризера;
2. с помощью терморегулятора, регулировкой температуры получаемого мороженого;
3. частотой оборотов мешалки;
4. сменными рабочими органами мешалки.

38. Текстуратор в маслоизготовителе непрерывного действия служит для

1. обработки масляного зерна и превращения его в пласт с необходимой структурой;
2. механической и тепловой обработки сливок перед поступлением их в сбиватель;
3. отделения пахты от промывочной воды;
4. образования из сливок масляного зерна.

39. Закалка мороженого происходит при температуре

1. -5 – -6 °С;
2. -40 – -60°С;
3. -20 – -35°С;
4. -60 – -70°С.

40. Сколько оборотов в процессе своей работы делает многосекционный творогоизготовитель непрерывного действия?

1. десять;
2. три;
3. пять;
4. семь.

3.2. Оценочные материалы открытого типа

1. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий.
2. Технологические расчеты оборудования для приемки, транспортирования и хранения молока.
3. Технологическое оборудование для производства твердых сыров.

4. Технологические расчеты оборудования для переработки продуктов убоя скота и птицы.
5. Технологические расчеты оборудования для измельчения и перемешивания мяса и мясных продуктов.
6. Теоретическое обоснование процесса сепарирования.
7. Технологические расчеты оборудования убоя и переработки скота и птицы.
8. Технология и классификация оборудования убоя и переработки скота и птицы.
9. Теоретическое обоснование и выбор охлаждающих машин.
10. Классификация оборудования для производства сливочного масла.
11. Технологические расчеты оборудования для тепловой обработки мясных продуктов.
12. Технологическое оборудование для производства сливочного масла.
13. Теоретическое обоснование и выбор пастеризационных установок.
14. Технологическое оборудование для производства творога.
15. Классификация оборудования для измельчения и перемешивания мяса и мясных продуктов.
16. Технологические расчеты оборудования для производства сливочного масла.
17. Классификация оборудования для производства творога.
18. Классификация оборудования для переработки субпродуктов убоя скота и птицы.
19. Классификация оборудования для производства плавленого сыра.
20. Технология тепловой обработки мясных продуктов.
21. Технологические расчеты оборудования для производства творога.
22. Типы прессов и технологический процесс.
23. Классификация оборудования для тепловой обработки мясных продуктов.
24. Теоретические основы процесса измельчения зерна.
25. Устройство, принцип работы и регулировки цилиндрических и дисковых триеров.
26. Условие выпадения коротких частиц из ячеек цилиндрического триера. Определение оптимальных кинематических режимов работы.
27. Устройство, принцип действия, регулировки ситовых сепараторов. Оценка эффективности работы.
28. Назначение, область применения и классификация машин для шелушения зерна.
29. Назначение, область применения, классификация магнитных сепараторов.
30. Методика расчета приводных механизмов воздушно-ситовых сепараторов.
31. Устройство, принцип действия, основные регулировки машин для шлифования и полирования зерна.
32. Основные свойства зерна как объекта сушки. Характеристика состояния зернового слоя
33. Технологические схемы зерноочистительных машин и тенденции развития.
34. Назначение, область применения, классификация машин для сухой обработки поверхности зерна.
35. Устройство, принцип действия, регулировки ситовых сепараторов. Оценка эффективности работы.
36. Назначение, принцип действия и классификация машин для просеивания продуктов переработки зерна.
37. Устройство, принцип действия, основные регулировки пневмосепараторов.
38. Назначение, область применения и классификация пневмосепараторов.
39. Основы теории пневмосепараторов.
40. Устройство, принцип действия и основные регулировки машин для выделения примесей, отличающихся формой, коэффициентом трения, плотностью
41. Методика построения вариационных кривых. Статистическая оценка необходимых для сепарирования характеристик.

42. Устройство, принцип работы и основные регулировки цилиндрических и дисковых триеров.
43. Устройство, принцип действия, основные регулировки магнитных сепараторов.
44. Назначение, область применения, классификация машин для обработки зерна теплом.
45. Основы теории процесса шелушения обрезиненными вальцами.
46. Устройство, принцип действия, регулировки воздушно-ситовых сепараторов.
47. Устройство, принцип действия, регулировки машин для обработки зерна водой.
48. Назначение, принцип действия машины для отделения частиц эндоспермы от оболочек.
49. Определение сил, действующих на металломагнитные частицы в процессе магнитной сепарации.
50. Факторы, влияющие на эффективность шелушения и показатели технологической эффективности шелушителей
51. Устройство, принцип действия, регулировки машин для выделения примесей отличающихся формой, коэффициентом трения, плотностью.
52. Элементы теории цилиндрических и дисковых триеров
53. Назначение, принцип действия машины для сортирования продуктов шелушения зерна.
54. Классификация хлебопекарных предприятий и оборудования.
55. Назначение, область применения и классификация измельчающих машин

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценивания компетенций (результатов)

Оценка за ответы складывается из следующих показателей:

- твердое систематизированное знание материала;
- точность, четкость и развернутость ответов студента на вопросы;
- логика изложения материала;
- умение самостоятельно мыслить и правильно делать выводы;
- использование соответствующей терминологии, стиля изложения;

описание шкалы оценивания

Ответы оцениваются на «зачтено», «не зачтено». «Зачтено» выставляется, если ответы соответствуют большинству из перечисленных выше критериев.

Критерии оценки презентации:

- оценка «отлично» выставляется студенту, набравшему 86...100 баллов
- оценка «хорошо» выставляется студенту, набравшему 71...85 баллов
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, набравшему 51...70 баллов
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, набравшему менее 51

балла

Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно»

Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно»

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Критерии оценки зачёта в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на зачете и экзамене по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов полученной на зачете или экзамене.

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Более 85 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом) Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его

ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).

Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».