


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

**КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных
производств»**

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
«25» 06 2021 г., протокол № 10
И.о. заведующий кафедрой
 Б.А. Джамалдинова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ»**

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Составитель  Б. А. Джамалдинова

Грозный-2021

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ**

| № п/п | Контролируемые разделы (темы) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|------------------|---|---|---|
| 6 семестр | | | |
| 1 | Введение. Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства. | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 2 | Машины и агрегаты для подготовки сырья к производству. | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 3 | Оборудование для дозирования компонентов. | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 4 | Оборудование для приготовления теста. | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 5 | Оборудование для деления и формования полуфабрикатов. | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 6 | Оборудование для расстойки тестовых заготовок. | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 7 | Хлебопекарные печи. | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 8 | Оборудование хлебохранилищ и экспедиций. | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 9 | Оборудование для производства макаронных изделий | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 7 семестр | | | |
| 1 | Оборудование для производства шоколада | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 2 | Оборудование для производства пастило-мармеладных изделий | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 3 | Оборудование для производства карамели | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 4 | Оборудование для производства конфет и ириса | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |
| 5 | Оборудование для производства мучных кондитерских изделий (МКИ) | ОПК-1; ОПК-3 ПК-2 ; ПК-3 | Вопросы к рубежным аттестациям, зачету и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения |

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде |
|----------|--|---|---|
| 1 | Коллоквиум | Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися | Вопросы по темам (разделам дисциплины) |
| 2 | Реферат | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее | Темы рефератов |
| 3 | Зачет, Экзамен | Итоговая форма оценки знаний | Вопросы к зачету, вопросы к экзамену |

Оценочные средства

6 семестр

Коллоквиум 1

Вопросы для собеседования

Раздел: Введение. Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства.

1. Введение. Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства.
2. Составные части машин.
3. Классификация оборудования.
4. Общие требования к оборудованию и его рациональной и безопасной эксплуатации.

Раздел: Машины и агрегаты для подготовки сырья к производству

5. Оборудование для транспортирования.
6. Оборудование для хранения и подготовки сырья к производству.
7. Оборудование для механического транспортирования сыпучих и штучных грузов.
8. Оборудование для пневматического транспортирования муки.
9. Установки для хранения и транспортирования дополнительного сырья.

Раздел: Оборудование для дозирования компонентов

10. Основные способы дозирования.
11. Дозаторы муки.
12. Дозаторы и дозировочные станции для жидких компонентов.
13. Дозаторы и дозировочные станции для вязких компонентов.

Раздел: Оборудование для приготовления теста

14. Тестомесильные машины периодического действия.
15. Тестомесильные машины непрерывного действия.
16. Тестоприготовительные агрегаты периодического действия.
17. Тестоприготовительные агрегаты непрерывного действия.
18. Оборудование для выгрузки теста.

Раздел: Оборудование для деления и формования полуфабрикатов

19. Тестоделительные машины.

20.Округлительные машины и закаточные машины.

Коллоквиум 2

Вопросы для собеседования

Раздел: Оборудование для расстойки тестовых заготовок

1. Специализированные шкафы расстойки.
- 2.Механизмы для выгрузки тестовых заготовок.
3. Механизмы для посадки тестовых заготовок
- 4.Механизмы для надрезки и наколки заготовок.

Раздел: Хлебопекарные печи

- 5.Классификация печей.
6. Основные этапы и тепловые режимы выпечки
- 7.Основные элементы печного агрегата.
- 8.Печи тупикового типа.
- 9.Печи туннельного типа.
- 10.Расстойно-печные агрегаты.
11. Печи камерного типа.
- 12.Эксплуатация хлебопекарных печей и правила безопасного обслуживания.

Раздел: Оборудование хлебохранилищ и экспедиций

- 13.Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях.
- 14.Оборудование для транспортирования и сортировки продукции.
- 15.Хлебоукладочные агрегаты.
- 16.Оборудование для охлаждения и замораживания продукции.
- 17.Машины для фасовки и упаковки

Раздел: Оборудование для производства макаронных изделий

- 18.Устройство отечественных и импортных прессов.
- 19.Сушилки дискретного и непрерывного действия.
- 20.Стабилизаторы для макаронных изделий

7 семестр

Коллоквиум 1

Вопросы для собеседования

Раздел: Оборудование для производства шоколада

- 1.Оборудование для подготовки и первичной обработки какао-бобов.
- 2.Очистительные машины.
3. Дробильно-сортировочные машины.
- 4.Комбинированный размольный агрегат «Хайденау».
5. Пяти- и восьмивалковые мельницы.
- 6.Оборудование для термической обработки какао-бобов и орехов.
- 7.Цилиндрический и шаровой обжарочный аппараты.
- 8.Вертикальный аппарат СТР (Швейцария).
- 9.Машины для конширования шоколадных масс.
- 10.Продольная и ротационная конш-машины.
11. Температурующие машины для шоколадной массы: горизонтальная и с вертикальной камерой.

12. Оборудование для прессования какао-масла: горизонтальные и вертикальные гидропрессы.

Раздел: Оборудование для производства пастило-мармеладных изделий

13. Протирачная машина КПУ.

14. Шнековый шпаритель,

15. Взбивальный агрегат К-18

16. Мармеладоотливочный агрегат ШФ1-М6.

17. Зефироотсадочная машина К-33.

18. Механизм поперечной резки пастилы, шахтная сушилка А2-ШЛЖ-4.

Коллоквиум 2

Вопросы для собеседования

Раздел: Оборудование для производства карамели

1. Открытые и закрытые варочные котлы, диссудоры.

2. Унифицированный змеевиковый вакуум-аппарат 33-А.

3. Температурующая машина МТ-250.

4. Сироповарочный комплекс ШСА-1,

5. Пленочный аппарат ШПА.

6. Охлаждающая машина НОМ-2.

7. Тянульная машина РЗ-ШТП.

8. Карамелеобкаточная машина КПМ.

9. Жгутовывтягиватель ТМ-1.

10. Карамелеформирующая и

11. Карамелештампующая машины.

12. Охлаждающий агрегат АОК.

Раздел: Оборудование для производства конфет и ириса

13. Помадосбивальная машина ШАЕ-800.

14. Конфетоотливочные машины.

15. Установка ускоренной выстойки корпусов конфет К-52Д.

16. Формующие машины фирмы Сави-Жан-Жан, ШПФ.

17. Машина с гильотинным ножом для резки конфетных жгутов.

18. Оборудование для глазирования корпусов конфет

Раздел: Оборудование для производства мучных кондитерских изделий (МКИ)

19. Взбивальная машина ХВА, МВ-35.

20. Месильная машина ШТ-1М,

21. Вибросмеситель, роторный ц/б смеситель-эмульсатор, гомогенизатор.

22. Тестопрокатная машина.

23. Тестовальцующая машина.

24. Штамповально-режущий агрегат.

25. Ротационная машина и отсадочная машины.

26. Машина для нанесения начинки на вафельные листа.

Критерии оценки коллоквиума (в рамках текущей аттестации):

- 0 баллов выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь

данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

- **1-2 баллов выставляется студенту, если** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

- **3-4 баллов выставляется студенту, если** дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

- **5-6 баллов выставляется студенту, если** дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.

- **7-8 баллов выставляется студенту, если** дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки.

Темы рефератов

1. Истоки промышленного производства хлеба в Советской России.
2. Хлебозавод имени А.Е.Бадаева: история и современный уровень производства.
3. Хлебозавод имени Г. П. Марсакова: история и современный уровень производства.
4. Принцип действия и достоинство многокомпонентных дозирочных станций.
5. Конструкция и принцип действия тестоприготовительного оборудования фирмы «Восход».
6. Автоматизированные роботосистемы фирмы «Sancassiano» (Италия) по производству тестомесильного оборудования.
7. Конструкция и принцип действия тестомесильной машины фирмы «Кемплер» (Германия), достоинства.
8. Система непрерывного замеса теста CODOS, преимущества системы.
9. Тесторазделочное оборудование нового поколения фирмы Kumkaуа (Турция).
10. Модульные тесторазделочные линии фирмы Turgi (Италия).

Критерии оценки

-**5 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-**4 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в

названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-3 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

-2 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой достаточно самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

-1 балла выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть регулярные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала.

-0 баллов выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть многочисленные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора.

**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств

Вопросы к зачету по дисциплине

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ»

1. Введение. Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства.
2. Составные части машин.
3. Машинно-аппаратурные схемы хлебопекарного производства. 4. Классификация оборудования.
5. Общие требования к оборудованию и его рациональной и безопасной эксплуатации.
6. Машины и агрегаты для подготовки муки к производству.
7. Оборудование для подготовки дополнительного сырья.
8. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству.
9. Оборудование для механического транспортирования сыпучих и штучных грузов.
10. Оборудование для пневматического транспортирования муки.
11. Установки для хранения и транспортирования дополнительного сырья.
12. Оборудование для дозирования компонентов. Основные способы дозирования.
13. Дозаторы муки.
14. Дозаторы и дозировочные станции для жидких компонентов.
15. Оборудование для приготовления теста.
16. Тестоприготовительные агрегаты периодического действия.
17. Тестоприготовительные агрегаты непрерывного действия.
18. Тестомесильные машины периодического действия.
19. Тестомесильные машины непрерывного действия.
20. Оборудование для выгрузки теста.
21. Оборудование для деления и формования полуфабрикатов.
22. Тестоделительные машины.
23. Округлительные машины.
24. Закаточные машины.
25. Машины для формования заготовок специальных сортов.
26. Мероприятия по устранению адгезии при формовании и делении.
27. Оборудование для расстойки тестовых заготовок.
28. Конвейерные шкафы расстойки.
29. Механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок.
30. Механизмы для надрезки и наколки заготовок.
31. Хлебопекарные печи.
32. Основные элементы печного агрегата.
33. Печи тупикового типа.
34. Печи туннельного типа.
35. Расстойно-печные агрегаты.
36. Печи камерного типа.
37. Эксплуатация хлебопекарных печей и правила безопасного обслуживания.
38. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций.
39. Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях.
40. Оборудование для транспортирования и сортировки продукции.
41. Оборудование для охлаждения и замораживания продукции.
42. Машины для фасовки и упаковки
43. Оборудование для производства макаронных изделий
44. Устройство отечественных и импортных прессов.
45. Сушилки дискретного и непрерывного действия.
46. Стабилизаторы для макаронных изделий.

Образец билета к зачету
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Билет №1

ИНГ Кафедра «ТПП и БП» Семестр 6

Дисциплина Технологическое оборудование предприятий

1. Дозаторы муки

2. Стабилизаторы для макаронных изделий

« » ----- 2021г.

Утверждаю:

Зав. кафедрой «ТПП и БП»

Критерии оценки:

– **оценка «зачтено» (41 и более баллов) выставляется студенту, если:**

- обстоятельно раскрывает состояние вопроса, его теоретические и практические аспекты;
- анализирует литературные источники по рассматриваемому вопросу;
- имеет собственную оценочную позицию по раскрываемому вопросу и умеет аргументировано и убедительно ее раскрыть;
- излагает материал в логической последовательности.
- допускает несущественные ошибки в изложении теоретического материала, исправленные после дополнительного вопроса экзаменатора;
- опирается при построении ответа только на материал лекций;
- испытывает трудности при определении собственной оценочной позиции;

– **оценка «не зачтено» (менее 41 баллов) выставляется студенту, если:**

- обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания учебного материала;
- не может исправить ошибки с помощью наводящих вопросов;
- допускает грубое нарушение логики изложения.

Вопросы к экзамену по дисциплине

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ»

1. Оборудование для подготовки и первичной обработки какао-бобов Очистительные и дробильно-сортировочные машины.
2. Комбинированный размольный агрегат «Хайденау», пяти- и восьмивалковые мельницы.
3. Оборудование для термической обработки какао-бобов и жиросодержащего сырья: цилиндрический и шаровой обжарочный аппараты.
4. Вертикальный аппарат СТР (Швейцария).
5. Машины для конширования шоколадных масс: продольная и ротационная конш-машины.
6. Темперировальные машины для шоколадной массы: горизонтальная и с вертикальной камерой.
7. Оборудование для прессования какао-масла: горизонтальные гидропрессы.
8. Оборудование для производства пастило-мармеладных изделий: протирочная машина КПУ, шнековый шпаритель.
9. Мармеладоотливочный агрегат ШФ1-М6.
10. Взбивальный агрегат К-18.
11. Зефиrootсадочная машина К-33.
12. Механизм поперечной резки пастилы.
13. Шахтная сушилка А2-ШЛЖ-4.
14. Открытые и закрытые варочные котлы.
15. Диссуторы.
16. Унифицированный змеевиковый вакуум-аппарат 33-А.
17. Сироповарочный комплекс ШСА-1.
18. Пленочный аппарат ШПА.
19. Технологические насосы.
20. Оборудование для охлаждения и обработки карамели.
21. Карамелеобкаточная машина КПМ, жгутовывагатель ТМ-1.

- 22.Оборудование для формования карамели: карамелеформирующая и карамелештампующая машины.
- 23.Помадосбивальная машина ШАЕ-800.
- 24.Конфетоотливочные машины.
- 25.Установка ускоренной выстойки корпусов конфет К-52Д.
- 26.Формующие машины фирмы Сави-Жан-Жан, ШПФ с шестеренным нагнетанием.
- 27.Машина с гильотинным ножом для резки конфетных жгутов.
- 28.Оборудование для глазирования корпусов конфет.
- 29.Оборудование для приготовления однородных масс: взбивальная машина ХВА, МВ-35.
- 30.Тестомесильная машина ШТ-1М.
- 31.Вибросмеситель, роторный ц/б смеситель-эмульсатор, гомогенизатор.
- 32.Оборудование для прокатки и слоения теста: тестопрокатная, тестовальцующая машины.
- 33.Оборудование для формования теста: штамповально-режущий агрегат.
- 34.Ротационная машина, отсадочная машина ФПЛ.
- 35.Машина для нанесения начинки на вафельные листы.
- 36.Оборудование для выпечки МКИ.

Образец билета к экзамену

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Билет №1

Институт нефти и газа

Семестр 7

Дисциплина **Технологическое оборудование отрасли**

1. Машины для конширования шоколадных масс.
2. Сироповарочный комплекс ШСА-1.
3. Оборудование для выпечки МКИ.

« » ----- 2020 г.

Утверждаю:

Зав. кафедрой «ТПП и БП»

Критерии оценки:

-оценка «отлично» (81-100 баллов) выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

-оценка «хорошо» (61-80 баллов) выставляется студенту, если дан развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки, однако в ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя

-оценка «удовлетворительно» (41-60 баллов) выставляется студенту, если , дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно- следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

-оценка «неудовлетворительно» (менее 41 баллов) выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.

**Самостоятельная работа студентов по дисциплине
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ»**

Темы курсового проектирования

1. Проект склада БХМ для хлебозавода производительностью 35 т/сут. Предусмотреть бункера марки ХБУ.
2. Проект склада БХС для бисквитного цеха производительностью 20 т/сут. Предусмотреть бункера марки ХЕ-233.
3. Проект тестоприготовительного отделения хлебозавода производительностью 40 т/сут. Предусмотреть тестоприготовительный агрегат И8-ХТА.
4. Проект участка приготовления помадных масс для кондитерского цеха производительностью 32 т/сут.
5. Проект линии подачи муки на производство для бисквитного цеха производительностью 36 т/сут.

| №№ п/п | Темы для самостоятельного изучения |
|-------------------|--|
| 1 | Производство национальных видов хлеба в странах СНГ |
| 2 | Особенности зерна для производства макаронной муки |
| 3 | Различные виды муки злаковых культур для обогащения хлеба |
| 4 | Основной продукт питания в различных странах мира |
| 5 | Отличительные особенности макаронной муки от хлебопекарной |
| 6 | Меласса как сырье бродильного производства |
| 7 | Особенности светлого и темного солода |
| 8 | Способы стабилизации пива |
| 9 | Производство пищевых кислот и уксуса |
| 10 | Добыча и розлив минеральных вод |

**Критерии оценки за самостоятельную работу (темы для самостоятельного изучения)
студента:**

0 баллов - тема не раскрыта, в изложении отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы;

1 балл - тема раскрыта, однако в изложении отсутствует четкая структура, отражающая сущность раскрываемой темы;

2 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Однако студент не осознает роль и место раскрываемого вопроса общей схеме перспективных процессов переработки сырья и выработки полуфабрикатов и продукции;

3 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении доклада прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

4 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая суть раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

5 баллов - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрируют авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме доклада.

