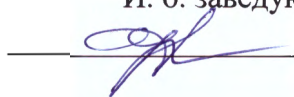


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

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

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
« 5 » 04 2023 г., протокол № 6
И. о. заведующий кафедрой
 А. И. Ферзаули

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ПОТОЧНО-МЕХАНИЗИРОВАННЫЕ ЛИНИИ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Направление подготовки


19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Составитель  Б. А. Джамалдинова

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Поточно-механизированные линии хлебопекарных и кондитерских изделий

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Перспективы и проблемы развития отрасли.	ОПК-3 ПК-3 ПК-4	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
2	Поточно-механизированные линии производства хлеба и хлебобулочных изделий	ОПК-3 ПК-3 ПК-4	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
3	Поточно-механизированные линии производства карамели	ОПК-3 ПК-3 ПК-4	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
4	Поточно-механизированные линии производства конфет и шоколада	ОПК-3 ПК-3 ПК-4	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
5	Поточно-механизированные линии производства мармеладо-пастильных изделий	ОПК-3 ПК-3 ПК-4	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов
6	Поточно-механизированные линии производства мучных кондитерских изделий	ОПК-3 ПК-3 ПК-4	Вопросы к зачету, тесты, темы рефератов

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление По решению определенной учебно- практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
3	Зачет	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

Оценочные средства

Фонд тестовых заданий

Тесты к модулю 1

В состав тестомесильная машина «Прима-300» входит

- A. подкатная дежа
- B. резервуара
- E. бункер
- C. корыто
- D. резервуар

ANSWER: A

Для предотвращения выбрасывания теста в машине ТММ-1 над дежей установлены

- A. щиты
- B. кольцо
- C. ограждение
- D. зонд

ANSWER: C

Оборудование, характерное только для линии производства бараночных изделий:

- A. натирочная машина, делительно-закаточная машина, сушиллка
- B. тиражный барабан, ошпарочная камера, роторная печь
- C. натирочная машина, делительно-закаточная машина, ошпарочная камера
- D. натирочная машина, сушиллка, ошпарочная камера

ANSWER: C

Тестомесильная машина РЗ-ХТИ предназначена для замеса:

- A. песочного теста
- B. бараночного теста
- C. хлебного теста
- D. сдобного теста

ANSWER: B

Какие производственные отделения являются общими для всех поточных линий?

- A. остывочное отделение и склад
- B. тесторазделочное отделение
- C. пекарное отделение
- D. тестомесильное отделение

ANSWER: A

В производстве хлебобулочных изделий различают механизированные линии:

- A. производство ржаного или пшеничного формового хлеба
- B. производство батонов
- C. производство круглого подового хлеба
- D. всех выше перечисленных линии

ANSWER: D

Головным устройством (машиной) в производстве хлеба является:

- A. тестомесильная машина
- B. тестоделитель

- C. печь
- D. тестораскаточная машина
- C. тестоформовочная машина

ANSWER: C

Какой способ транспортирования муки является самым производительным?

- A. механический транспорт
- B. аэрозольтранспорт
- C. пневмотранспорт
- D. конвеерная лента

ANSWER: B

Какой недостаток при транспортировании муки аэрозольтранспортом является самым опасным?

- A. забивание трубопровода
- B. возникновение статистического электричества
- C. требования повышенной квалификации для обслуживающего персонала
- D. всех выше перечисленных линии

ANSWER: B

Какой принцип работы используется в аэрозольтранспорте?

- A. работа под высоким давлением
- B. работы под низким давлением
- C. работа под разрежением.
- D. всех выше перечисленных ответы

ANSWER: A

Какое требование, предъявляемое к дозаторам, является основным?

- A. простота конструкции
- B. точность работы
- C. малая энергоемкость
- D. низкая скорость

ANSWER: B

Общим недостатком у всех тестоприготовительных агрегатов является:

- A. громоздкость
- B. затрудненный переход с сорта на сорт
- C. нагрев опары (теста) при транспортировании
- D. всех выше перечисленных ответы

ANSWER: D

Совокупность технологических машин и механизмов, предназначенных для воздействия на продукт с целью изменения его внешней формы, физических свойств, технологических и потребительских показателей качества

- A. производственное оборудование
- B. машина
- C. механическое оборудование
- D. технологическая машина

ANSWER: A

Предназначен для размещения и объединения в единое целое конструктивных элементов, узлов и деталей машины

- A. станина

- В. машина
- С. корпус
- Д. двигатель

ANSWER: С

Совокупность подвижно соединенных материальных тел и звеньев, совершающих определенные движения под действием приложенных сил

- А. механизм
- В. машина
- С. механическое оборудование
- Д. технологическая машина

ANSWER: А

Все детали машины, соприкасающиеся с продуктом изготовлены из

- А. углеродистой стали
- В. нержавеющей стали
- С. легированной стали
- Д. чугуна

ANSWER: В

Непосредственно выполняет технологический процесс или операцию воздействия на обрабатываемый продукт (режет, протирает, смешивает и т.д)

- А. исполнительный механизм
- В. двигатель
- С. передаточный механизм
- Д. механизм включения

ANSWER: А

К механическому транспорту относятся:

- А. винтовой транспортер, скребковый транспортер, аэрожелоб
- В. ковшовый элеватор, ленточный транспортер, редлер
- С. редлер, аэрожелоб, шнек
- Д. шнековый питатель, редлер, шнек

ANSWER: В

Назовите оборудование, входящее в состав линии производства хлеба пшеничного:

- А. тестомесильная машина, стеккер, округлитель
- В. закаточная машина, взбивальная машина, стеккер
- С. тестоделитель, закаточная машина, печь
- Д. тянульная машина, округлитель, печь.

ANSWER: С

Машина для придания карамельной массе формы конуса:

- А. карамелеобкаточная машина
- В. тянульная машина
- С. жгутовьятягивающая машина
- Д. калибрующая машина

Answer: А

Тестоделитель «Кузбасс» относится к делителям с:

- А. ротационным нагнетанием теста
- В. шнековым нагнетанием теста
- С. поршневым нагнетанием теста

D. валковым нагнетанием теста

ANSWER: B

Перечислите дозаторы объемного действия для сыпучих компонентов:

A. барабанный, тарельчатый, вибрационный

B. барабанный, тарельчатый, бункерный

C. тарельчатый, бункерный, ленточный

D. барабанный, бункерный, вибрационный

ANSWER: A

Тестоприготовительный агрегат цепного типа «Тульского управления хлебпрома» предназначен для приготовления:

A. пшеничного теста безопарным способом

B. шеничного теста опарным способом

C. ржаного теста на жидких заквасках

D. ржаного теста на густых заквасках

ANSWER: A

Какой способ тестоведения принят в тестоприготовительном агрегате И8-ХТА:

A. пшеничного теста безопарным способом

B. пшеничного теста на большой густой опаре

C. ржаного теста на жидких заквасках

D. ржаного теста на больших густых заквасках

ANSWER: B, D

Чем отличаются специализированные расстойные шкафы от универсальных.

A. по расположению цепного конвейера

B. по вырабатываемому ассортименту

C. по количеству рабочих люлек

D. по числу тяговых цепей

ANSWER: B

Какое оборудование применяется для формования теста в линии П6-ХРМ:

A. А2-ХТН

B. Восход-ТД

C. Ш-33-ХДЗ-У

D. ТД-125

ANSWER: C

Перечислите тестоприготовительные агрегаты для приготовления теста на густых заквасках (опарах).

A. И8-ХТА

B. Р3-ХТИ

C. ХТР

D. Ш2-ХБВ

ANSWER: A, C

Пластификация бараночного теста после замеса и отлежки осуществляется на:

A. ламинаторе

B. натирочной машине

C. калибрующей машине

D. стеккере

ANSWER:

Оборудование, входящее в состав расстойно-печного агрегата П6-ХРМ:

- A. делительно-закаточная машина, расстойный шкаф, печь тупикового типа
- B. делитель-укладчик, расстойный шкаф, печь проходного типа
- C. округлитель теста, расстойный шкаф, печь проходного типа
- D. делитель-укладчик, расстойный шкаф, печь тупикового типа

ANSWER: D

Трубки Перкинса предназначены для:

- A. обогрева пекарной камеры;
- B. подачи воды в парогенератор;
- C. увлажнения пекарной камеры;
- D. перемешивания дымовых газов.

ANSWER: A

Замес бараночного теста ведется на тестомесильной машине:

- A. X-26
- B. Стандарт
- C. ХТБ
- D. ТМ-63М

ANSWER: D

По теплотехническому признаку печи классифицируют на:

- A. жаровые, каналные, пароводяные, тоннельные
- B. жаровые, роторные, пароводяные, тоннельные
- C. жаровые, каналные, пароводяные, с электрообогревом
- D. роторные, каналные, с электрообогревом, тоннельные

ANSWER: C

Производительность нории зависит от:

- A. частоты вращения шкивов, расстояния между ковшами, насыпной массы муки, объема ковша
- B. частоты вращения шкивов, длины хлопчатобумажной ленты, насыпной массы муки, объема ковша
- C. частоты вращения шкивов, расстояния между ковшами, насыпной массы муки, мощности электродвигателя
- D. расстояния между ковшами, насыпной массы муки, длины хлопчатобумажной ленты, мощности электродвигателя

ANSWER: A

Для пневмоустановок высокого давления (аэрозольтранспорта) характерно избыточное давление, кПа:

- A. 50-250
- B. 100-500
- C. 5-100
- D. 400-500

ANSWER: A

Для расчета часовой производительности тупиковой печи необходимо знать:

- A. количество люлек и их размеры
- B. длину цепного конвейера
- C. мощность электродвигателя
- D. площадь пода печи

ANSWER: A

Основное отличие линии производства сдобных сухарей от линии хлебобулочных изделий:

- A. в печи проводят выпечку и сушку изделий
- B. сначала выпекают сухарные плиты, затем их нарезают на ломти
- C. нарезают черствый батон на ломти, затем высушивают
- D. все ответы верны

ANSWER: A, B

Для расчета часовой производительности туннельной печи необходимо знать:

- A. количество люлек и их размеры
- B. длину цепного конвейера
- C. мощность электродвигателя
- D. площадь пода печи

ANSWER: D

Принцип действия соломуриной машины основан на:

- A. законе Архимеда
- B. разности значений плотностей
- C. законе всемирного тяготения
- D. законе Гука

ANSWER: B

Тестоприготовительный агрегат для замеса теста на жидких заквасках:

- A. И8-ХТА
- B. ХТР
- C. РЗ-ХТИ
- D. БАГ-20/30

ANSWER: C

За счет какого процесса создается разрежение при уваривании кондитерской массы:

- A. на выходе греющей колонки змеевик соединяется с расширителем, внутри которого установлен диск
- B. трубу для отвода вторичного пара подсоединяют к конденсатору и вакуум-насосу
- C. змеевик варочной колонки соединяют с циклоном- паротделителем
- D. трубу для отвода вторичного пара подсоединяют к трубопроводу, связанному с вентилятором

ANSWER: B

Основные рабочие органы тянульной машины:

- A. подвижные и неподвижные пальцы;
- B. Z – образные лопасти;
- C. пропеллерные мешалки;
- D. ротор и два неподвижных статора.

ANSWER: A

Жгутовытягиватель располагают в технологической линии между:

- A. обкаточный и формующей машинами;
- B. охлаждающей и обкаточной машинами;
- C. охлаждающей и тянульной машинами;
- D. тянульной и обкаточной машинами

ANSWER: A

Отметьте наиболее производительный просеиватель:

- A. Бурат
- B. «Воронеж»;
- C. «Тарар»;
- D. «Пионер».

ANSWER: B

Давление греющего пара, подаваемого в вакуумную колонку для уваривания карамельной массы:

- A. 450-550 кПа
- B. 170-200 кПа
- C. 200-250 кПа
- D. 350-400 кПа

ANSWER: A

Какие насосы предназначены для транспортирования кондитерских масс:

- A. поршневые вакуум-насосы
- B. плунжерные насосы
- C. мокровоздушные вакуум-насосы
- D. шестеренчатые насосы

ANSWER: B

Какое оборудование применяется для насыщения карамельной массы воздухом:

- A. проминальная машина
- B. тянущая машина
- C. калибрующая машина
- D. обкаточная машина

ANSWER: B

Что является основной сборочной единицей охлаждающего агрегата АОК-2:

- A. воздухоохладитель
- B. вентилятор
- C. воздуховод
- D. распределительный короб

ANSWER: A, B

Какой аппарат для уваривания карамельного сиропа входит в состав поточно-механизированной линии «Прогресс – 1000».

- A. вертикальный пленочный аппарат;
- B. варочный котел;
- C. сферический вакуум-аппарат;
- D. змеевиковый вакуум -аппарат

ANSWER: D

Для уваривания карамельного сиропа в поточно-механизированной линии «BOSH» применяется:

- A. пленочная колонка;
- B. сферический вакуум-аппарат;
- C. змеевиковый вакуум -аппарат.
- D. варочный котел.

ANSWER: A

В поточно-механизированной линии «BOSH» барабанно-ленточная темперирующая машина расположена между:

- A. пленочной колонкой и тянульной машиной;
- B. тянульной машиной и батонообкаточной машиной;
- C. пленочной колонкой и батонообкаточной машиной;
- D. тянульной машиной и калибровочным автотранспортом.

ANSWER: A

Какой агрегат обеспечивает очистку продукта от металлопримесей:

- A. бичерушка
- B. центрифуга
- C. воздушно-ситовый сепаратор
- D. магнитный сепаратор

ANSWER: D

Тесты к модулю 2

Выберите правильный вариант расположения оборудования в поточно-механизированной линии производства конфет с помадными корпусами:

- A. смеситель рецептурных компонентов, змеевиковый варочный аппарат, помадосбивальная машина, отливочный автомат, установка ускоренной выстойки, заверточный агрегат
- B. змеевиковый варочный аппарат, смеситель рецептурных компонентов, заверточный аппарат, помадосбивальная машина, отливочный автомат, установка ускоренной выстойки
- C. помадосбивальная машина, смеситель рецептурных компонентов, змеевиковый варочный аппарат, отливочный автомат, установка ускоренной выстойки, заверточный аппарат
- D. отливочный автомат, смеситель рецептурных компонентов, змеевиковый варочный аппарат, помадосбивальная машина, установка ускоренной выстойки, заверточный аппарат

ANSWER: A

Оборудование для измельчения:

- A. меланжер, диссудор, конш-машина
- B. меланжер, диссудор, гидропресс
- C. меланжер, конш-машина, дезинтегратор
- D. эмульсатор, гидропресс, диссудор

ANSWER: C

Основные стадии производства шоколадных изделий:

- A. очистка и сортировка какао бобов, получение какао крупки; темперирование и щелочная обработка, завертка и упаковка шоколада;
- B. дробление какао бобов, разделение на отдельные фракции, получение какао масла и какао порошка, конширование шоколадных масс
- C. дробление какао бобов, смешивание компонентов по рецептуре, разделение на отдельные фракции, завертка и упаковка шоколада
- D. смешивание компонентов по рецептуре, вальцевание шоколадных масс, конширование шоколадных масс, формование, завертка и упаковка шоколада

ANSWER: D

В каком агрегате предусмотрена отливка конфет в силиконовые формы:
А. поточно-механизированная линия с формующей машиной «Сави-Жан-Жан»
В. поточно-механизированная линия с формующей машиной «Гелиос-261»
С. поточно-механизированная линия ШПФ-22
D. агрегат фирмы «Винклер и Дюннебир»
ANSWER: D

Какая машина высокоэффективна для тонкого измельчения жидких дисперсных пищевых продуктов

- А. восьмивалковая мельница
- В. пятивалковая мельница
- С. дисковая мельница
- D. шариковая мельница

ANSWER: D

Для приготовления пастильных масс применяется:

- А. сбивальный агрегат К-18
- В. смесительная машина ШМЖ
- С. смеситель-эмульгатор
- D. меланжер

ANSWER: A

Какое оборудование не входит в состав сироповарочного комплекса ШСА-1:

- А. змеевиковая варочная колонка
- В. диссудор
- С. двухплунжерный насос
- D. пароотделитель

ANSWER: B

Назовите конш-машину в составе линии «Бюлер»:

- А. ELK
- В. DUC
- С. ротационная
- D. продольная

ANSWER: B

Для формования зефира применяется:

- А. штампующая машина
- В. струнная машина
- С. ротационная машина
- D. отсадочная машина

ANSWER: D

Комбинированный размольный агрегат для какао крупки включает:

- А. молотковую, штифтовую и шариковую мельницы
- В. молотковую, дисковую и шариковую мельницы
- С. дисковую, штифтовую и шариковую мельницы
- D. молотковую, дисковую и штифтовую

ANSWER: B

Бескрахмальную отливку конфет производится в агрегате:

- А. «Винклер и Дюннебир»
- В. «Сави-Жан-Жан»

С. «Гелиос-261»
D. HLM (фирма Бош-Макат
ANSWER: A

Какое оборудование относится к ведущему в шоколадоформирующем агрегате:

- A. отливочная машина;
- B. вибратор;
- C. охлаждающая машина;
- D. temperирующая машина.

ANSWER: A

Ведущая стадия производства помады «холодным способом» А2-ШЛХ

- A. перемешивание компонентов
- B. формование помадной массы
- C. темперирование помадной массы
- D. глазирование конфет

ANSWER: B

Какой способ формования шоколада обеспечивает формирование оболочки начинки и доньшка одновременно.

- A. отливка в крахмальные формы
- B. отливка в силиконовые формы
- C. «One Shot»
- D. «Frozen shell»

ANSWER: C

Какое оборудование обязательно в линии производства шоколада в связи полиморфизмом какао масла:

- A. конш-машина
- B. temperирующая машина
- C. дезинтегратор
- D. гидропресс

ANSWER: B

Какая машина является ведущим оборудованием линии производства пралиновых конфет ШПФ-22:

- A. формующая машина
- B. смеситель рецептурных компонентов
- C. глазировочная машина;
- D. шнековый пресс.

ANSWER: D

Производительность тоннельной сушилки для пастилы и зефира обратно пропорциональна:

- A. шагу установки вагонеток и продолжительности сушки;
- B. длине сушильной камеры и количеству сушильных камер;
- C. длине сушильной камеры и продолжительности сушки;
- D. шагу установки вагонеток и количеству сушильных зон.

ANSWER: A

В линии производства затяжного печенья гидродинамический преобразователь располагается после:

- A. тестомесильной машины
- B. смесителя рецептурных компонентов

- C. стеккера
- D. темперирующей машины

ANSWER: B

В смесителе-эмульсаторе смесь обрабатываетс

- A. электрическим током;
- B. ультразвуком;
- C. ультрафиолетовыми лучами;
- D. током высокой частоты.

ANSWER: B

Подача теста в вафельные формы осуществляется с помощью:

- A. роторного питателя;
- B. ленточного дозатора;
- C. насоса через насадку;
- D. шнекового питателя.

ANSWER: C

Избыточное давление греющего пара в сироповарочной станции ШСА, обеспечивающие температуру смеси 120-125⁰С:

- A. 0,25-0,35 МПа
- B. 0,45-0,55 кПа
- C. 0,15-0,35 МПа
- D. 0,17-0,2 МПа

ANSWER: B

Производительность мармеладоотливочного агрегата ШФ1-М6 зависит от:

- A. времени желирования, количества дозирующих поршней, числа отливов в минуту
- B. количества дозирующих поршней, числа отливов в минуту, средней массы мармелада в ячейке
- C. количества дозирующих поршней, времени желирования, средней массы мармелада в ячейке
- D. времени желирования, средней массы мармелада в ячейке, числа отливов в минуту

ANSWER: D

Как осуществляется дозирование слоев для «Лимонных и апельсиновых долек»:

- A. дозирочно-отсадочным механизмом
- B. щелевым краном
- C. плунжерным насосом
- D. ратоционнм механизмом

ANSWER: B

Что является рабочими органами агрегата ШЗД для приготовления зефирной массы:

- A. вал с Т-образными лопастями;
- B. два статора и ротор;
- C. рифленые валки;
- D. Z- образные лопасти

ANSWER: A

Длина пастильных брусков обеспечивается:

- A. шагом цепей пастилорезательной машины
- B. расстоянием между дисковыми ножами
- C. диаметром дисковых ножей

D. стальной штангой с выступами

ANSWER: B

В линии производства конфет «холодным» способом А2- ШЛХ холодильная камера располагается между:

A. temperирующей машиной и вибросмесителем

B. формующей и режущей машинами;

C. формующей машиной и глазировочным агрегатом

D. режущей машиной и глазировочным агрегатом

ANSWER: C

Чем обеспечивается прерывистое движение транспортера отсадочной машины

A. храповым механизмом

B. системой рычагов

C. цепного вариатора

D. кулачковым механизмом

ANSWER: D

Какао- бобы, зараженные шоколадной огневкой направляются в:

A. фумигационную камеру

B. просеиватель

C. воздушно-ситовой сепаратор

D. циклон-разгрузитель

ANSWER: A

Давление сжатого воздуха, подаваемого во взбивальную машину для пастилы:

A. 350 кПа

B. 150 кПа

C. 250 кПа

D. 500 кПа

ANSWER: D

Машина, обеспечивающая резку вафельного пласта в продольном и поперечном направлениях:

A. машина с гильотинным ножом

B. ротационная резательная машина

C. машина с дисковыми ножами

D. струнная резательная машина

ANSWER: D

Из какого материала выполнена внутренняя стенка водяной рубашки корпуса помадосбивальной машины ШАЕ- 800:

A. стали

B. бронзы

C. меди

D. алюминия

ANSWER: C

Какое движение совершает гильотинный нож в резательной машине для конфет:

A. возвратно- поступательное

B. вращательное

C. поперечное и продольное перемещение

D. прерывистое

ANSWER: A

Принудительной циркуляции шоколадной массы в гранитной чаше ротационной конш-машины способствует:

- A. фасонные мешалки
- B. шнек
- C. гранитные конусы
- D. ротор

ANSWER: B

В состав какой temperирующей машины входит кристаллизатор:

- A. горизонтальной temperирующей машины
- B. temperирующей машины с вертикальной камерой
- C. temperирующей установки фирмы Бюлер-Биндлер
- D. temperирующей машины TAO фирмы Мацетти

ANSWER: C

Какая из перечисленных машин наиболее приспособлена для дробления и перемешивания густых масс:

- A. меланжер
- B. молотковая мельница
- C. штифтовая мельница
- D. комбинированная мельница

ANSWER: A

Какая машина при производстве карамели с жидкими начинками обеспечивает внесение начинки внутрь карамельной массы:

- A. проминальная
- B. тянульная
- C. калибрующая
- D. обкаточная

ANSWER: A

Какое оборудование применяется при производстве карамели на линии Star-125

- A. варочная колонка, охлаждающая машина, конш-машина
- B. эмульсатор, стеккер, печь
- C. варочная колонка, охлаждающая машина, обкаточная машина
- D. обкаточная машина, жгутовывтягивающая машина, формующая машина

ANSWER: D

Оборудование входящее в состав комплекса ШПА для приготовления помады

- A. варочный котел, змеевиковый подогреватель, кристаллизатор, temperирующий сборник
- B. змеевиковая варочная колонка, змеевиковый подогреватель, кристаллизатор, temperирующий сборник
- C. горизонтальный смеситель, вакуум-камера, кристаллизатор, temperирующий сборник
- D. дозировочная станция, горизонтальный смеситель, вакуум-камера, кристаллизатор,

ANSWER: A

Каков диаметр сит в дробильно-сортировочной машине ВК-51-ЕН с параллельно расположенными ситами

- A. 0,8; 2; 4; 6; 8
- B. 1; 2; 4; 6; 8
- C. 10; 8; 6; 4; 2
- D. 2; 4; 6; 8; 10

ANSWER: A

Из каких основных узлов состоит размольный агрегат «Хайденау»

- A. молотковая мельница, дисковая мельница, шаровая мельница
- B. дезинтегратор, конш-машина, роторная мельница
- C. меланжер, сушилka STT, гильотинный нож
- D. шаровая мельница, меланжер, сушилka STT

ANSWER: A

Отличительные особенности пятивалковой мельницы типа «Finer» фирмы Бюлер (Швейцария) от подобных мельниц отечественного производства

- A. наличие пульта управления
- B. варианты с различной длиной валцов
- C. рабочими элементами являются молотки
- D. рабочими элементами являются диски

ANSWER: B

В состав какой линии производства мучных кондитерских изделий входят два ламинатора

- A. Минел
- B. Хаас
- C. А2-ШЗЛ
- D. А2-ШЛУ

ANSWER: C

Последовательность размещения оборудования в линии А1-ШЛ-1П для выпечки печенья

- A. стеккер, эмульсатор, штамп-машина, печь, формующая машина
- B. эмульсатор, тестомесильная машина, питатель, формующая машина, печь
- C. тестомесильная машина, питатель, формующая машина, печь, эмульсатор
- D. смеситель, ламинатор, питатель, формующая машина, печь

ANSWER: B

Какое оборудование применяется для подготовки к производству фруктово-ягодного пюре

- A. десульфитатор, протирачная машина
- B. дезинтегратор, эмульсатор
- C. конш-машина, кристаллизатор
- D. питатель, ошпарочная машина

ANSWER: A

Основное назначение жгутовывтягивателя и его место в линии производства карамели

- A. между охлаждающей и формующей машинами
- B. между смесителем и печью
- C. между обкаточной и формующей машинами
- D. обкаточной и проминальной машинами

ANSWER: C

Как регулируется температура карамельной массы в охлаждающей машине

- A. обдувом холодного воздуха
- B. пропуская через охладитель
- C. изменением температуры охлаждающей воды
- D. увеличивая длину охлаждающей плиты

ANSWER: C

Ротационной формующей машины ШР-1М применяется для формования:

- A. сахарного печенья
- B. пряников
- C. крекера
- D. ириса

ANSWER: A,

Какие операции одновременно выполняются в ламинаторе:

- A. раскатка и формование
- B. калибровка и отлежка
- C. раскатка и отлежка
- D. формование и прослаивание

ANSWER: C

Укажите отличия взбивальных машин и смесителя, входящих в состав агрегата К-18 для сбивания зефира

- A. наличие лопастей для сбивания массы
- B. наличие патрубков для соединения с вентилятором
- C. наличие водяных рубашек
- D. наличие стальных прутков для сбивания массы

ANSWER: D

Перечислите основное оборудование в линии производства пряников

- A. рецептурно-смесительный комплекс, формующая машина, тиражный барабан, охладитель, упаковочный автомат
- B. рецептурно-смесительный комплекс, формующая машина, охладитель, тиражный барабан, упаковочный автомат
- C. рецептурно-смесительный комплекс, натирочная машина, формующая машина, охладитель, упаковочный автомат
- D. рецептурно-смесительный комплекс, закаточная машина, ошпарочная камера, охладитель, упаковочный автомат

ANSWER: A

В состав поточно-механизированной линии для производства мармелада на пектине входят:

- A. рецептурный комплекс
- B. варочный комплекс
- C. мармеладоотливочная машина
- D. сушилка

ANSWER: A, B, C, D,

Критерии оценки: (в рамках текущей аттестации):

-оценка «отлично» (16-20 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 46-50.

-оценка «хорошо» (11-15 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 36-40.

-оценка «удовлетворительно» (6-10 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 26-30.

-оценка «удовлетворительно» (1 -5 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 21-25.

оценка «неудовлетворительно» (0 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты меньше 21.

Темы рефератов (докладов)

1. Аппаратурно-технологическое оформление линии производства соломки с применением оборудования фирмы «Восход».
2. Аппаратурно-технологическое оформление линии производства хлебных палочек с применением оборудования фирмы «Polin» Италия.
3. Аппаратурно-технологическое оформление линии производства карамели леденцовой с применением оборудования фирмы «BOSH» Германия.
4. Аппаратурно-технологическое оформление линии производства карамели с начинками с применением оборудования фирмы «НУОВА» Евромек, Италия.
5. Аппаратурно-технологическое оформление линии производства конфет с применением оборудования фирмы «Бош-Макат», Германия.
6. Аппаратурно-технологическое оформление линии первичной подготовки какао бобов с применением оборудования фирмы «Бюлер», Швейцария.
7. Сравнительная анализ работы гидропрессовой установки нового поколения ННР.
8. Сравнительная анализ работы поточно-механизированных линий производства шоколада фирмы «Карле и Монтанари», Италия и «Бюлер», Швейцария.
9. Сравнительная анализ работы технологической схемы производства шоколадных масс фирмы «Карле и Монтанари», Италия и комплекса фирмы «Маццетти», Италия.
10. Сравнительная анализ работы «CHOCOMASTER» фирмы «Бюлер-Биндлер», Швейцария и достоинства нового способа формования «One Shot».

Критерии оценки

-15 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.

-12 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.

-9 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.

-6 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 .

-3 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 броидильных производств

Вопросы к зачету по дисциплине «Поточно-механизированные линии хлебопекарных и кондитерских изделий»»

1. Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития отрасли.
2. Прогрессивные технологические решения при строительстве, реконструкции и техническом перевооружении предприятий отрасли.
3. Линии производства формового хлеба.
4. Линии производства подовых изделий.
5. Линии производства мелкоштучных и булочных изделий.
6. Линии производства бараночных изделий.
7. Линии производства сухарных изделий.
8. Поточно-механизированные линии производства леденцовой карамели и карамели с начинками «Прогресс-1000».
10. Поточно-механизированная линия производства карамели «STAR-125».
9. Поточно-механизированные линии карамели с переслоенными начинками А2-ШЛР.
10. Поточно-механизированная линия производства карамелизированной и молочной карамели «BOSH».
11. Поточно-механизированная линия производства конфет с машиной «Сави-Жан-Жан».
12. Автоматизированная станция фирмы «Ter braak» приготовления помадных конфетных масс.
13. Поточно-механизированная линия производства конфет «Винклер и Дюннебир».
14. Линия фирмы «Хайденау-316-Е-4 производства плиточного шоколада.
15. Поточно-механизированные линии производства мармелада А2-ШЛЖ.
16. Поточно-механизированные линии производства зефира на пектине.
17. Поточно-механизированные линии производства зефира в шоколаде Ш58-ШЛЗ.
18. Линия производства мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».
19. Поточно-механизированные линии производства сахарного печенья А2-ШЛ1П.
20. Поточно-механизированные линии производства печенья и кексов «Danish food equipment».
21. Поточно-механизированные линии производства затяжного печенья и крекера А2-ШЛУ.
22. Линия производства вафель с начинками фирмы «Haas».

Образец билета к зачету

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им.акад. М.Д.Миллионщикова

Билет №1

Институт нефти и газа

Семестр **8**

Дисциплина **Поточно-механизированные линии х/п и кондитерских изделий**

1. Линии производства формового хлеба.
2. Линия производства вафель с начинками фирмы «Haas».

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если:
- обстоятельно раскрывает состояние вопроса, его теоретические и практические аспекты;
- анализирует литературные источники по рассматриваемому вопросу;
- имеет собственную оценочную позицию по рассматриваемому 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» 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.

**Самостоятельная работа студентов по дисциплине
«Поточно-механизированные линии хлебопекарных и кондитерских изделий»**

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Поточно-механизированная линия производства карамели «STAR-125» и линия производства карамелизированной и молочной карамели «BOSH».
2	Поточно-механизированная линия производства шоколадных масс «Красный Октябрь» и «Карле и Монтанари».
3	Автоматизированная станция фирмы «Ter braak» приготовления помадных конфетных масс.
4	Комплексно-механизированная линия А2-ШЛХ производства конфет «холодным способом».
5	Поточно-механизированные линии производства зефира в шоколаде Ш58-ШЛЗ.
6	Поточно-механизированные линии производства затяжного печенья и крекера А2-ШЛУ и «Минел».

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

0 баллов - подготовлен некачественный доклад: тема не раскрыта, в изложении отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы:

1 балл - подготовлен некачественный доклад: тема раскрыта, однако в изложении док; отсутствует четкая структура, отражающая сущность раскрываемой темы;

2 балла - подготовлен качественный доклад: тема хорошо раскрыта, в изложении документа 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 - подготовлен качественный доклад: 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 - подготовлен качественный доклад: тема хорошо раскрыта, в изложении док 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 - подготовлен качественный доклад: тема хорошо раскрыта, в изложении доклада 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.

