



**Комплект оценочных материалов по практике  
«Ознакомительная практика»**

**Задания закрытого типа**

**Задания закрытого типа на выбор правильного ответа**

1. *Выберите один правильный ответ*

Какой тип теплообменника чаще всего используется в пищевой промышленности?

- А) Пластинчатый
- Б) Спиральный
- В) Трубчатый
- Г) Все перечисленные

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-1

2. *Выберите один правильный ответ*

Какой материал чаще всего используется для изготовления оборудования в пищевой промышленности?

- А) Углеродистая сталь
- Б) Нержавеющая сталь
- В) Алюминий
- Г) Медь

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-1

3. *Выберите один правильный ответ*

Какое оборудование используется для стерилизации жидких продуктов?

- А) Автоклав
- Б) Пастеризатор
- В) Стерилизатор
- Г) Все перечисленные

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-1

4. *Выберите один правильный ответ*

Для чего используется экструдер в пищевой промышленности?

- А) Для формования продуктов
- Б) Для тепловой обработки
- В) Для смешивания компонентов
- Г) Все перечисленные

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-1

## Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Установите правильное соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца

Установите соответствие между оборудованием и его назначением:

- |                  |                                  |
|------------------|----------------------------------|
| 1) Сепаратор     | А) создание однородной структуры |
| 2) Гомогенизатор | Б) разделение фаз                |
| 3) Пастеризатор  | В) термическая обработка         |
| 4) Экструдер     | Г) формование продукта           |

Правильный ответ: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-1, ОПК-4

2. Установите правильное соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца

Установите соответствие между типом системы и ее описанием

- |                |  |
|----------------|--|
| 1) САД-система | А) общее название для программ и программных пакетов, предназначенных для решения различных инженерных задач               |
| 2) САМ-система | Б) это система автоматизированного проектирования. Она занимается созданием и редактированием цифровых моделей             |
| 3) САЕ-система | В) автоматизированная система, либо модуль автоматизированной системы, предназначенный для подготовки управляющих программ |

Правильный ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

Компетенции (индикаторы): ОПК-5, ОПК-4, ОПК-2

3. Установите правильное соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца

Установите соответствие между процессами и их определениями

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1) Производственный процесс | А) все действия, выполняемые на одной единице технологического оборудования, на одном рабочем месте                   |
| 2) Технологический процесс  | Б) это совокупность всех действий людей и орудий труда, необходимых на предприятии для изготовления и ремонта изделий |

- 3) Технологическая операция      В) целенаправленные действия по изменению и (или) определению состояния предмета труда

Правильный ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

Компетенции (индикаторы): ОПК-5, ОПК-4, ОПК-2

4. Установите правильное соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца

Установите соответствие между технологическими операциями и осуществляемыми их механизмами

- |  |   |
|--|---|
| 1) Настройки рабочих органов на режим работы | А) подналадочные механизмы                |
| 2) Контроля состояния ОО                     | Б) органы управления                      |
| 3) Управления                                | В) контрольно-измерительные приборы (КИП) |

Правильный ответ: 1-А, 2-В, 3-Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-5, ОПК-4, ОПК-2

5. Установите правильное соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца

Установите соответствие между процессом и оборудованием:

- |                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| 1) Сушка        | А) сушильная камера |
| 2) Стерилизация | Б) теплообменник    |
| 3) Нагрев       | В) автоклав         |
| 4) Охлаждение   | Г) холодильник      |

Правильный ответ: 1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-1, ОПК-2

**Задания закрытого типа на установление правильной последовательности**

1. Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо

Установите правильную последовательность проведения инструктажей

- А) целевой инструктаж
- Б) инструктаж на рабочем месте
- В) вводный инструктаж по охране труда

Правильный ответ: А, В, Б

Компетенции (индикаторы): УК-1, УК-3

2. Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо

Установите правильную последовательность расположения должностей в структуре управления пищевым предприятием (по убыванию)

А) главный технолог

Б) главный инженер

В) директор

Правильный ответ: В, Б, А

Компетенции (индикаторы): УК-2, УК-3, УК-6

3. *Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо*

Установите правильную последовательность этапов работы вакуум-выпарной установки:

А) Нагрев продукта

Б) Создание вакуума

В) Удаление влаги

Г) Охлаждение продукта

Правильный ответ: А, Б, В, Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-1, ОПК-5

### **Задания открытого типа**

#### **Задания открытого типа на дополнение**

1. *Напишите пропущенное слово (словосочетание)*

К факторам, влияющим на выбор материала для изготовления пищевого оборудования относятся: совместимость с \_\_\_\_\_, коррозионная стойкость, механическая прочность, легкость очистки

Правильный ответ: пищевыми продуктами

Компетенции (индикаторы): УК-6, ОПК-4

2. *Напишите пропущенное слово (словосочетание)*

Правила внутреннего трудового распорядка – это локальный нормативный акт, который определяет режим и распорядок \_\_\_\_\_ в организации

Правильный ответ: работы / труда

Компетенции (индикаторы): УК-3, ОПК-5

3. *Дайте ответ на вопрос*

К мерам безопасности, которые необходимо соблюдать при работе с пищевым оборудованием относятся: использование \_\_\_\_\_ одежды, регулярная проверка оборудования, соблюдение инструкций по эксплуатации.

Правильный ответ: защитной

Компетенции (индикаторы): УК-1, ОПК-2

4. *Напишите пропущенное слово (словосочетание)*

Единая система технической документации (ЕСТД) – комплекс межгосударственных стандартов и рекомендаций, устанавливающих

взаимосвязанные правила и положения по порядку разработки, комплектации, оформления и обращения технологической \_\_\_\_\_, применяемой при изготовлении, контроле, приемке и ремонте (модернизации) изделий.

Правильный ответ: документации

Компетенции (индикаторы): УК-1, ОПК-2

### **Задания открытого типа с кратким свободным ответом**

#### *1. Дайте ответ на вопрос*

Что такое совокупность всех затрат на производство и реализацию продукции?

Правильный ответ: себестоимость

Компетенции (индикаторы): УК-2

#### *2. Дайте ответ на вопрос*

Как называется процесс, при котором сырье под давлением и температурой проходит через формующее отверстие, приобретая заданную форму и структуру?

Правильный ответ: экструзия

Компетенции (индикаторы): УК-1, ОПК-5

#### *3. Дайте ответ на вопрос*

Для чего применяются штангенциркули и микрометры для измерения линейных размеров деталей, координатно-измерительные машины для точного измерения сложных трёхмерных изделий, лазерные и оптические измерительные приборы?

Правильный ответ: контроля точности размеров / контроля размеров / контроля

Компетенции (индикаторы): ОПК-5

### **Задания открытого типа с развернутым ответом**

#### 1. Защита отчета о прохождении ознакомительной практики.

Задачи:

Подготовка презентации для защиты отчета о прохождении ознакомительной практики:

- содержание презентации должно отражать содержание всех разделов отчета о практике;
- количество слайдов презентации – не менее десяти;
- структура презентации: первый слайд – титульный, второй слайд – задачи практики в соответствии с индивидуальным планом, следующие слайды – характеристика содержания основной части отчета в соответствии с ее структурой, предпоследний слайд – выводы по результатам практики и

- предложения по усовершенствованию ее организации и содержания, последний слайд – контакты обучающегося и руководителя практики;
- оформление презентации – стандартные требования, использование встроенных цветовых схем, шрифтов, возможностей визуализации информации.

Время выполнения – 18 часов.

Ожидаемый результат: презентация для защиты отчета о прохождении ознакомительной практики.

Критерии оценивания: соответствие подготовленной презентации для защиты отчета о прохождении ознакомительной практики требованиям по структуре, содержанию и оформлению.

Компетенции: УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4,  
ОПК-5

### Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по практике «Ознакомительная практика» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению.

Председатель учебно-методической комиссии  
института технологий и инженерной механики

 Ясуник С.Н.

### Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)