**Комплект оценочных материалов по практике
«Технологическая (проектно-технологическая) практика»**

**Задания закрытого типа**

**Задания закрытого типа на выбор правильного ответа**

1. *Выберите один правильный ответ*

Какой тип системы автоматизации используется для управления конвейерными линиями на пищевых предприятиях?

А) PLC (программируемый логический контроллер)

Б) SCADA

В) DCS (распределенная система управления)

Г) Все перечисленные

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-2, ПК-5

2. *Выберите один правильный ответ*

Какой прибор используется для измерения влажности сырья?

А) Гигрометр

Б) Манометр

В) Термометр

Г) Анемометр

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-1, ПК-1

3. *Выберите один правильный ответ*

Какой тип оборудования используется для упаковки пищевых продуктов?

А) Фасовочный автомат

Б) Сепаратор

В) Насос

Г) Дозатор

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-1, ПК-3, ПК-2

4. *Выберите один правильный ответ*

Какой прибор используется для измерения давления в технологических линиях?

А) Термометр

Б) Манометр

В) Анемометр

Г) Гигрометр

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-4, ПК-2, ПК-1

5. *Выберите один правильный ответ*

Какой тип насосов чаще всего используется для перекачки вязких пищевых продуктов?

А) Центробежный

Б) Шестеренчатый

В) Плунжерный

Г) Винтовой

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-2, ПК-4

6. *Выберите один правильный ответ*

Какой параметр является ключевым при выборе оборудования для сушки пищевых продуктов?

А) Скорость вращения

Б) Температура и влажность

В) Размеры оборудования

Г) Цвет корпуса

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-4, 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 приборами и их функциями:

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Манометр | А) Измерение температуры |
| 2) Пирометр | Б) Измерение давления |
| 3) Газоанализатор | В) Контроль уровня жидкости |
| 4) Датчик уровня | Г) Анализ состава газов |

Правильный ответ: 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В

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

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

Установите соответствие между оборудованием и его назначением:

|  |  |
| --- | --- |
| 1) Сепаратор | А) тепловая обработка под давлением |
| 2) Автоклав | Б) разделение смесей на фракции |
| 3) Гомогенизатор | В) формование и термообработка сырья |
| 4) Экструдер | Г) смешивание до однородной массы |

Правильный ответ: 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В

Компетенции (индикаторы): ОПК-1, ПК-1

**Задания закрытого типа на установление правильной последовательности**

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

Установите правильную последовательность этапов очистки сточных вод:

А) Биологическая очистка

Б) Механическая очистка

В) Обеззараживание

Г) Химическая очистка

Правильный ответ: Б, Г, А, В

Компетенции (индикаторы): ОПК-4, ОПК-3, ОПК-2

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

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

А) главный технолог

Б) главный инженер

В) директор

Правильный ответ: А, Б, В

Компетенции (индикаторы): ОПК-5, ОПК-3

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

Установите правильную последовательность этапов автоматизации процесса:

А) Установка датчиков

Б) Настройка контроллера

В) Анализ данных

Г) Внедрение исполнительных механизмов

Правильный ответ: А, Г, Б, В

Компетенции (индикаторы): ПК-5, ПК-4

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

Установите правильную последовательность проведения инструктажей (по убыванию)

А) целевой инструктаж

Б) инструктаж на рабочем месте

В) вводный инструктаж по охране труда

Правильный ответ: Б, В, А

Компетенции (индикаторы): ОПК-5, ОПК-3

**Задания открытого типа**

**Задания открытого типа на дополнение**

1. *Напишите пропущенное слово (словосочетание)*

Основными статьями экономических затрат на обеспечение деятельности производственных подразделений пищевых предприятий являются: затраты на сырье и материалы, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, затраты на электроэнергию, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, затраты на обслуживание оборудования и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: затраты на оплату труда, затраты на воду, затраты на ремонт

Компетенции (индикаторы): ОПК-5

**2.** *Напишите пропущенное слово (словосочетание)*

При работе с горячими поверхностями или жидкостями необходимо использовать \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ для защиты рук.

Правильный ответ: термостойкие перчатки.

Компетенции (индикаторы): ОПК-5, ОПК-3

3. *Дайте ответ на вопрос*

Все работники должны проходить \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по технике безопасности перед допуском к работе на оборудовании.

Правильный ответ: инструктаж

Компетенции (индикаторы): ОПК-5, ОПК-3

4. *Напишите пропущенное слово (словосочетание)*

Для анализа экономических затрат на пищевых предприятиях используются такие методы, как \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: нормативный метод, метод сравнения, метод факторного анализа

Компетенции (индикаторы): ОПК-3

**Задания открытого типа с кратким свободным ответом**

1. *Дайте ответ на вопрос*

Какой процесс используется для разделения смесей на фракции в пищевой промышленности?

Правильный ответ: центрифугирование

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

2. *Дайте ответ на вопрос*

Какой процесс используется для удаления влаги из пищевых продуктов?

Правильный ответ: сушка

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

3. *Дайте ответ на вопрос*

Что такое совокупность всех затрат на производство и реализацию продукции?

Правильный ответ: с**ебестоимость**

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

4. Какой тип машины используется для измельчения твердых пищевых продуктов?

Правильный ответ: дробилка

Компетенции (индикаторы): ОПК-5, ПК-4

**Задания открытого типа с развернутым ответом**

1. Защита отчета о прохождении технологической (проектно-технологической) практики.

Задачи:

Подготовка презентации для защиты отчета о прохождении технологической (проектно-технологической) 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 технологической (проектно-технологической) практики.

Критерии оценивания: соответствие подготовленной презентации для защиты отчета о прохождении технологической (проектно-технологической) практики требованиям по структуре, содержанию и оформлению.

|  |  |
| --- | --- |
| Компетенции: | ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5 |