**Типы заданий закрытого типа**

**ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
2. Технологическая (проектно-технологическая) практика
3. Преддипломная практика

**Базовый:** задания закрытого типа с выбором одного варианта ответа;

**Повышенный:** задания закрытого типа с выбором более двух вариантов ответа;

**Высокий**: задания закрытого типа на установление последовательности или на установление

соответствия.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
|  | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Что относится к оборудованию для измельчения твердого сырья?  1. Волчки;  2. Шпигорезки;  3. Куттеры;  4. Силовые измельчители.  Ответ:   |  | | --- | | 4 | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  К машинам какого типа относят куттер?  1. Среднего измельчения  2. Тонкого измельчения  3. Крупного измельчения  4. Максимального измельчения  Ответ:   |  | | --- | | 2 | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Гомогенизатор – это:  1. Оборудование для понижения температуры с целью более длительного хранения;  2. Оборудование для тепловой обработки с целью уничтожения вегетативных форм микроорганизмов;  3. Оборудование для доведения химического состава молока по содержанию жира до требуемой;  4. Оборудование для дробления жировых шариков с целью предотвращения отстаивания молочного жира при хранении.  Ответ:   |  | | --- | | 4 | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Оборудование, предназначенное для формования колбас и производства сосисок методом наполнения:  1. Сепаратор для крови;  2. Волчок, для измельчения мяса;  3. Куттер непрерывного действия;  4. Вакуумный шприц.  Ответ:   |  | | --- | | 4 | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 5.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Какое оборудование применяют для окончательного измельчения мясного сырья при изготовлении сосисок?  1. Куттер;  2. Гомогенизатор;  3. Дезинтегратор;  4. Двухкаскадную измельчающую машину.  Ответ:   |  | | --- | | 1 | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 6.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Резервуары для приемки и хранения молока классифицируются:  1. Вертикальные и горизонтальные;  2. Горизонтальные и параллельные;  3. Вертикальные и параллельные;  4. Открытые и закрытые.  Ответ:   |  | | --- | | 1 | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 7.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Классифицируйте операции технологического потока:  1. Однолинейные;  2. Технологические;  3. Транспортные;  4. Многолинейные;  5. Контрольные.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 2 | 3 | 5 | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 8.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Какое оборудование применяют для тонкого измельчения мясного сырья?  1. Куттер;  2. Эмульситатор;  3. Дезинтегратор;  4. Двухкаскадную измельчающую машину  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 3 | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 9.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Какие из этих процессов не относятся к гидромеханическим?  1. перемешивание жидких тел.  2 сушка крови  3 измельчение мяса  4 забой скота  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 2 | 3 | 4 | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 10.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  В зависимости от характера цикла работы машины и аппараты бывают:  1. Периодического действия;  2. Кратковременного действия;  3. Полунепрерывного действия;  4. Непрерывного действия.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 3 | 4 | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 11.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Измельчающее оборудование подразделяется:  1. По наличию рабочих органов;  2. По типу действия;  3.По виду измельчаемого сырья;  4. В зависимости от размера получаемых частиц.  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 2 | 3 | 4 | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 12.** Расположите в правильной последовательности оборудование для производства вареной колбасы, начиная с первого:  1. Термокамера;  2. Волчок;  3. Вакуумный шприц;  4. Куттер;  5. Блокорезка.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *5* | | 2 | *2* | | 3 | *4* | | 4 | *3* | | 5 | *1* | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 13.** Расположите в правильной последовательности оборудование для производства котлет, начиная с первого:  1.Фаршемешалка;  2. Съём лотков в транспортные кассеты  3.Волчок;  4.Котлетный аппарат;  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *3* | | 2 | *1* | | 3 | *4* | | 4 | *2* | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 14.** Расположите в правильной после-довательности обору-дование для производ-ства сепарированного молока, начиная с первого:  1. Гомогенизатор;  2. Сепаратор-молокоочиститель;  3. Счетчик для молока  4. Насос для молока  5. Резервуар для молока;  6. Трубчатая пастеризационно-охладительная установка.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *4* | | 2 | *3* | | 3 | *5* | | 4 | *2* | | 5 | *1* | | 6 | *6* | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 15.** Расположите в правильной последовательности оборудование для производства, начиная с первого:  1. Волчок;  2. Мешалки;  3. Клипсатор;  4. Шпигорезка;  5. Шпиц;  6. Термокара.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *1* | | 2 | *4* | | 3 | *2* | | 4 | *5* | | 5 | *3* | | 6 | *6* | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Длительность сушки для сырокопченых и сыровяленых колбас составляет?  1. 2-3 часа  2. 12-14 часов  3. 2-3 суток  4. 25-30 суток  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 4 | | ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
|  | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.*  Какое оборудование используется для измельчения мясного сырья?  1 Инъектор  2 Шприц  3 Куттер  4 Волчек  5 Фаршемешалка  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 3, 4 | | ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
|  | **Задание 3.** Расположите в правильной последовательности оборудование, которое используется при производствевареных колбас:   1. Вакуумный шприц 2. Куттер 3. Волчек 4. Термокамера   Ответ:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *3* | | 2 | *2* | | 3 | *1* | | 4 | *4* | | ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
|  | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  В чем проводят стерилизацию готовой продукции?   1. бланширователь 2. автоклавах 3. барботер 4. куттер   Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Преддипломная практика |
|  | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.*  Какое оборудование необходимо для измельчения мясного сырья?  1 фаршемешалка  2 инъектор  3 вакууматор  4 волчок  5 куттер  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 4, 5 | | ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Преддипломная практика |
|  | **Задание 3.** Расположите в правильной последовательности оборудование, которое используется при производстве варен-копченых колбас:   1. Вакуумный шприц 2. Куттер 3. Волчек 4. Термокамера   Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *3* | | 2 | *2* | | 3 | *1* | | 4 | *4* | | ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Преддипломная практика |

**Типы заданий открытого типа**

**ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
2. Технологическая (проектно-технологическая) практика
3. Преддипломная практика

**Базовый:** задания открытого типа на дополнение одним словом.

**Повышенный:** задания открытого на дополнение словосочетанием.

**Высокий**: задания открытого типа на формирование определения (несколькими предложениями).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
|  | **Задание 1.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Назовите рабочий орган мясорубки:  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 5  Шнек | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 2.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  В каком оборудовании получают искусственный лед:  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 5  Ледогенератор | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 3.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Как назавается неподвижное основание, на котором укрепляются все узлы машины  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 5  Станина | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 4.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Назовите назначение мешалок в танках для хранения?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Для охлаждения и перемешивания продукта | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 5.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Из каких материалов изготавливают молокопроводы?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 5  Из нержавеющей стали, стекла и полимерных материалов | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 6.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Каково назначение гомогенизаторов?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 5  Дробление и равномерное распределение жировых шариков в молоке и молочных продуктах | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 7.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Оборудование для механической обработки молока:  1. Сепаратор  2. Весы  3.Автоклавы периодического действия  4. Гомогенизатор  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 1, 4  Обоснование:  Механическая обработка молока заключается в механическом воздействии на молоко с целью его разделения на фракции, повышения гомогенностии однородности жировой фазы в молоке до и после разделения. Основное оборудование – пастеризатор для сепарирования молока и гомогенизаторы. | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 8.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Термическую обработку молока в зависимости от температуры разделяют на:  1. Нормализацию и гомогенизацию  2 охлаждение и кипячение  3 стерилизацию и охлаждение  4 пастеризацию и стерилизацию  Ответ:   |  | | --- | |  | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 4  Обоснование:  К видам тепловой обработки относятся пастеризация и стерилизация.  Стерилизация -  тепловая обработка молока при температуре более 100 °С. Пастеризация - процесс однократного нагревания до 60°C в течение 60 минут или при температуре 70—80°C в течение 30 минут. | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 9.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Воду или лед в куттер следует добавлять в начале куттерования  1. чтобы сырье не перегрелось  2. чтобы сырье было влажным  3.. для экономии предприятия  4. нет верного  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 1  Обоснование:  Воду или лёд в куттер добавляют в начале куттерования с целью предотвращения перегрева фарша. | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 10.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Применение тестомесителей позволяет получить ряд преимуществ:  1. повышение производительности труда;  2. высокое качество теста;  3. уменьшение производительности;  4. непрерывная работа машины.  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 1, 2, 4  Обоснование:  Применение тестомесителей позволяет получить ряд преимуществ:  - повышение производительности труда;  - высокое качество теста;  - наличие множества функций;  - непрерывная работа машины. | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 11.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Каким требованиям безопасности должны удовлетворять технологическое оборудование  1 прочности  2 коррозионной стойкости  3. надежности с учетом условий эксплуатации  4. безопасности, прочности, коррозионной стойкости и надежности с учетом условий эксплуатации  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 4  Обоснование:  Технологическое оборудование должно отвечать следующим  . безопасности, прочности, коррозионной стойкости и надежности с учетом условий эксплуатации | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 12.** *Прочитайте текст и запишите развернутый*  *обоснованный ответ*  Назначение сепаратора-сливкоотделителя  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Сепаратор-сливкоотделитель предназначен для разделения цельного молока на сливки и обезжиренное молоко. | | | | | | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 13.** *Прочитайте текст и запишите развернутый*  *обоснованный ответ*  Как подразделяют рабочие машины по доле участия человека?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  По сложности конструктивного исполнения и по доле участия человека  рабочие машины подразделяют на простые рабочие машины, полуавтоматы и  автоматы. | | | | | | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 14.** *Прочитайте текст и запишите развернутый*  *обоснованный ответ*  Назовите виды производительности машин?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Для машин, используемых для переработки сельскохозяйственного сырья, выделяют следующие виды производительности: теоретическая, действительная (фактическая), технологическая. | | | | | | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 15.** *Прочитайте текст и запишите развернутый*  *обоснованный ответ*  Захватывание мяса и подача его к ножам в мясорубках осуществляется чем?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Захватывание мяса и подача его к ножам в мясорубках осуществляется шнеком.  Шнек представляет собой однозаходный червяк с переменным шагом витков. Он находится внутри рабочей камеры мясорубки. | | | | | | | ПК-3. Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |
|  | **Задание 1.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Выберите оборудование, которое используется в молочной промышленности с целью дробления и распределения жировых шариков?  1. Пастеризатор  2. Сепаратор  3. Гомогенизатор  4. Нет правильного ответа  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ: 3  Обоснование:  Гомогенизатор предназначены для дробления и равномерного распределения жировых шариков в молоке и жидких молочных продуктах | | ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
|  | **Задание 2.** Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.  Какие технологические процессы обеспечивают длительное хранение продукции в герметичной таре?   1. пастеризация 2. стерилизация 3. сепарация 4. фильтрации 5. все перечисленные   Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 1, 2  Обоснование:  Пастеризация – процесс уничтожения вегетативных форм [микроорганизмов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D1%8B) путем нагрева до температур ниже 100°C.  Стерилизация – процесс уничтожения всех микроорганизмов путем нагрева свыше 100°C | | ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
|  | **Задание 3.** *Прочитайте вопрос и запишите развернутый обоснованный ответ*  Назовите оборудование, которое используется для стерилизации мясных баночных консервов  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: Автоклав  Обоснование:  Автоклав – герметичный аппарат, который предназначен для термообработки продуктов, их стерилизации и консервации | | ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
|  | **Задание 1.** *Оборудование, которое используется в молочной промышленности с целью дробления и распределения жировых шариков – это*  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Гомогенизатор | | ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Базовый | Преддипломная практика |
|  | **Задание 2.** *Назовите режимы пастеризации молока.*  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  1 Длительная пастеризация;  2 Кратковременная пастеризация;  3 Мгновенная пастеризация. | | ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Повышенный | Преддипломная практика |
|  | **Задание 3.** *Назовите оборудование, которое используется для расстойки тестовых заготовок в хлебопечении*  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: Расстоечный шкаф  Обоснование:  Расстойка – необходимая операция для насыщения заготовок теста углекислым газом, образующимся в тесте в результате брожения. | | ПК-3 Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | Высокий | Преддипломная практика |