

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Введение в инженерную деятельность»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. По каким характеристикам классифицируют пищевые производства:

А) по типу процессов, которые преобладают

Б) по виду сырья, которое переделывается

В) по виду отходов производства

Г) по ассортименту продукции

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

2. Что такое технологический процесс?

А) последовательные и закономерные изменения в системе, которые приводят к возникновению в ней новых качеств

Б) протекание процессов и операций, которые приводят к превращению сырья или полуфабриката в конечный или промежуточный продукт

В) детальный перечень норм и правил производства

Г) взаимная связь между звеньями производства

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

3. На каких пищевых производствах могут применяться комплексные текущие линии, где технологические потоки расходятся или сходятся?

А) производство сахара

Б) производство молочных продуктов

В) производство продуктов из муки

Г) производство мясных продуктов

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

Задания закрытого типа на установление соответствия

Установите правильное соответствие.

Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

1. Установите соответствие между понятием и его определением:

- | | |
|------------|---|
| 1) Процесс | А) Это заданное сочетание параметров, влияющих на скорость процесса, выход и качество продукта. |
|------------|---|

- | | |
|--------------------------|--|
| 2) Операция | Б) Это механическое воздействие на обрабатываемый материал или продукт, не приводящее к изменениям его физико-химических свойств |
| 3) Технологический режим | В) Это изменения в системе, приводящие к возникновению новых свойств |

Правильный ответ: 1-В; 2-Б; 3-А

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

2. Применяя решение стандартных задач профессиональной деятельности установите соответствие между функциональным назначением оборудования пищевых производств:

- | | |
|---|---|
| 1) Основное технологическое оборудование | А) Оборудование которое осуществляет непосредственное влияние на тело, которое обрабатывается |
| 2) Вспомогательное технологическое оборудование | Б) Механизированные и автоматизированные устройства, обеспечивающие выполнение соответствующих операций на всех этапах производства |
| 3) Технологическое оборудование пищевых производств | В) Оборудование, которое не имеет непосредственного отношения к ходу технологического процесса, но способствует нормальной работе агрегата, производственного участка, цеха |

Правильный ответ: 1-А; 2-В; 3-Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

3. Применяя решение стандартных задач профессиональной деятельности установите соответствие между, отраслями пищевой промышленности и группами, к которым они относятся:

- | | |
|---|--|
| 1) Отрасли, которые ориентируются на необработанное сырье. | А) Сахарная, чайная, консервная, маслодельная |
| 2) Отрасли, которые ориентированные на потребителя | Б) Предприятия мясной, молочной и мукомольной отраслей |
| 3) Отрасли, которые расположены как в районах производства, так и в районах потребления | В) Хлебопекарная, макаронная, кондитерская |

Правильный ответ: 1-А; 2-В; 3-Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Установите правильную последовательность.

Запишите правильную последовательность букв слева направо.

1. Установите последовательность, которая отражает логический процесс разработки и реализации пищевых производств.

- А) анализ потребностей рынка
- Б) проектирование технологических процессов
- В) запуск производства
- Г) исследование сырьевых ресурсов
- Д) организация производства
- Е) выбор оборудования
- Ж) тестирование и контроль качества

Правильный ответ: А; Г, Б, Е, Д, Ж, В

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

2. Установите последовательность этапов, в правильном порядке, которая поможет понять изменения в инженерной деятельности в разные исторические эпохи.

- А) индустриализация и массовое производство
- Б) инновации и стартапы в новых отраслях
- В) переход к информационным технологиям
- Г) внедрение автоматизации и механизации
- Д) рост научных исследований и разработок
- Е) упор на экосистемное и устойчивое развитие

Правильный ответ: А; Г, Д, В, Е, Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

3. Установите последовательность этапов в правильном порядке для понимания развития профессионального образования.

- А) определение потребностей рынка труда
- Б) разработка содержания образовательных программ
- В) структурирование образовательных учреждений
- Г) внедрение современных технологий в образовательный процесс
- Д) формулирование целей и задач образования
- Е) определение принципов обучения и воспитания

Правильный ответ: А, Д, Б, Е, В, Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. Система профессионально-технического образования должна быть _____ и адаптироваться к изменениям в технологиях и потребностях общества.

Правильный ответ: гибкой

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

2. Современное состояние пищевой промышленности характеризуется _____ в технологии производства продуктов питания.

Правильный ответ: инновациями

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

3. Пищевая промышленность активно использует _____ для управления производственными процессами.

Правильный ответ: информационные технологии

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

4. Актуальными являются вопросы _____ регулирования и контроля качества продуктов на всех этапах производства.

Правильный ответ: нормативного

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

5. Характерной особенностью _____ отрасли является высокая степень переработки сырья и создание различных мясных продуктов.

Правильный ответ: мясной

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

6. Главные отрасли пищевой промышленности включают в себя мясную, молочную и _____.

Правильный ответ: нормативного

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. Во время практики студенты знакомятся с _____, используемым в пищевой промышленности.

Правильный ответ: перерабатывающим оборудованием /оборудованием

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

2. Одним из основных видов технологического оборудования является _____, который применяется для переработки пищевых материалов.

Правильный ответ: экструдер/ пищевое оборудование

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

3. Для упаковки продуктов используются _____, которые обеспечивают сохранность и товарный вид продукции.

Правильный ответ: упаковочные машины/ упаковочные материалы

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

4. Важно учитывать _____ при выборе оборудования на производстве.

Правильный ответ: технологические процессы/ производительность

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

5. Эффективность работы пищевого предприятия зависит от _____ и новейших технологий.

Правильный ответ: процессов автоматизации/ современного оборудования

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

6. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания подразумевает _____ точек общепита с целью максимального удовлетворения потребностей населения и достижения коммерческой выгоды.

Правильный ответ: эффективное распределение/ оптимальное расположение

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

Задания открытого типа с развернутым ответом

Дайте ответ на вопрос

1. В чем заключается роль и значение автоматизации в современных технологических процессах пищевых производств.

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: роль и значение автоматизации заключается в улучшении производительности и качества, снижении затрат, в улучшении рабочей среды и безопасности.

Критерии оценивания: автоматизация помогает минимизировать человеческий фактор, повысить точность процессов и улучшить контроль над производственными операциями. Она также способствует снижению количества ошибок и повышению безопасности труда.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

2. Опишите особенности выбора материалов для пищевого оборудования, учитывая характеристики сырья, которое оно перерабатывает и конечного продукта.

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: материалы, из которых изготовлено оборудование, должны выдерживать физическое, химическое и термическое воздействие в установленных пределах. При этом они не должны представлять потенциальной опасности для здоровья человека при контакте с продукцией

Критерии оценивания: материалы должны выдерживать физическое, химическое и термическое воздействие в установленных пределах.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2).

3. Какое влияние оказывает технологическая обработки на качество и безопасность продовольственного сырья.

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: Влияние технологий обработки на качество и безопасность продовольственного сырья заключается в том, что они позволяют сохранить пищевую ценность, аромат, цвет и вкус продукта, а также увеличить срок годности.

Критерии оценивания: обработка позволяет сохранить пищевую ценность, аромат, цвет и вкус продукта, а также увеличить срок годности.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6 (ОПК-6.2)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Введение в инженерную деятельность» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки / специальности 15.03.02. «Технологические машины и оборудование».

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 / специальности.

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)