

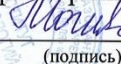
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ

Директор института


(подпись)

Могильная Е.П.

«25» февраля 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Проектирование предприятий с основами САПР»

(наименование учебной дисциплины, практики)

15.04.02. Технологические машины и оборудование

(код и наименование направления подготовки (специальности))

«Технология, оборудование и система качества пищевых производств»

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик (разработчики):

доцент

(должность)


(подпись)

Гаврыш В.С.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры легкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой


(подпись)

Дейнека И.Г.

(ФИО)

Луганск 2025 г.

Комплект оценочных материалов по дисциплине «Проектирование предприятий с основами САПР»

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. Выберите один правильный ответ

Для одноэтажных производственных зданий предприятий мясной промышленности рациональной сеткой между осями колонн считают:

- А) 6×6 м
- Б) 6×12 м
- В) 12×12 м
- Г) 12×6 м

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

2. Выберите один правильный ответ

Укажите задачи курса «Проектирование предприятий с основами САПР»

- А) Повышение качества продукции и обслуживания потребителей
- Б) Получение на основании технологических расчетов основных количественных характеристик предприятия, разработка схемы производственного процесса, расчет, подбор и расстановка оборудования в цехах, применение САПР
- В) Совершенствование проектирования, применение САПР
- Г) Совершенствование способов обработки и контроль качества готовой продукции

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

3. Выберите один правильный ответ

Каково назначение предмета «Проектирование предприятий с основами САПР»:

- А) Изучение спроса населения, разработка новых рецептов блюд и кулинарных изделий, контроль качества готовой продукции
- Б) Изучение индустриальных методов производства продукции в массовом питании
- В) Изучение и разработка документации объектов ПОП, обоснование, использование в расчетах прогрессивных методов по обработке продукции и применение современного оборудования, строительных и других решений на основе нормативной документации
- Г) Изучение специализации в массовом питании

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

4. Выберите один правильный ответ

Что такое «проект»:

- А) Проект – это научно-обоснованный комплекс технической документации (расчетов, чертежей, пояснительных записок и смет), необходимой для осуществления строительства предприятия
- Б) Проект – это графическое изображение принятого архитектурного, технологического и конструктивного решения проектируемого объекта, его элементов и деталей
- В) Проект – это основание для выделения капитальных вложений, финансирования строительства данного объекта и расчеты между подрядчиком и заказчиком за выполняемые работы
- Г) Проект – это процесс разработки технических условий по какому-либо объекту

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

5. Выберите один правильный ответ

На какие группы подразделяются предприятия общественного питания по функциональному назначению

- А) Для потребителей, производственные, для приема и хранения продукции, служебно-бытовые и технические
- Б) Мясной, овощной, горячий, холодный цехи
- В) Вестибюль, торговый зал, горячий цех, складские помещения, загрузочная
- Г) Торговый зал, производственные помещения, складские помещения, административно-бытовые

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

6. Выберите один правильный ответ

Какие помещения предприятий общественного питания относятся к производственным.

- А) Мясной, овощной, горячий, холодный цехи, помещения персонала
- Б) Мясной, овощной, горячий, холодный цехи, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, сервизная, помещение для резки хлеба, кулинарный и кондитерский цехи
- В) Моечная столовой и кухонной посуды, сервизная, моечная и кладовая тары, тепловой пункт
- Г) Торговый зал, горячий и холодный цехи, складские помещения

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

7. Выберите один правильный ответ

Какие из типов предприятий общественного питания проектируются при кинотеатрах и театрах

- А) Ресторан
- Б) Бар
- В) Кафе
- Г) Буфет

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

8. Выберите один правильный ответ

Какие из типов предприятий общественного питания проектируются при вузах

- А) Ресторан и буфет
- Б) Кафе и бар
- В) Столовая и буфет
- Г) Столовая и коктейль-бар

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

9. Выберите один правильный ответ

Какие факторы учитываются при расчете вместимости залов предприятий питания

- А) Объем перерабатываемого сырья
- Б) Численность контингента, норматив мест, оборачиваемость места, явочный коэффициент
- В) Поток потребителей, расчетное меню
- Г) Явочный коэффициент, средний процент загрузки зала

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

10. Выберите один правильный ответ

Для заготовочных предприятий производственной программой является

- А) Объем перерабатываемого сырья в сутки или смену
- Б) Вместимость зала
- В) Количество блюд, реализуемых в день
- Г) Численность потребителей

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

11. Выберите один правильный ответ

Какие факторы влияют на количество потребителей, обслуживаемых за день предприятиями питания

- А) Расчетное меню
- Б) Вместимость зала, оборачиваемость места за час, загрузка зала, режим работы зала
- В) Количество реализуемых за день блюд

Г) Количество мест в зале, меню и режим работы зала

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

12. Выберите один правильный ответ

Что означает q в формуле расчета площади складских помещений по нагрузке на 1 м^2

А) Удельная нагрузка на 1 м^2 грузовой площади пола

Б) Коэффициент, учитывающий проход

В) Количество сырья

Г) Срок хранения продукта

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

Задания закрытого типа на установление соответствия

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

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1) Отделение посола. | А) волчок-дробилка, вакуум-горизонтальный котел |
| 2) Сырьевое отделения ЦК и ТП | Б) мешалка, волчок |

Правильный ответ:

- | | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| Б | А |

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

2. Установите соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует только два элемента правого столбца.

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Субпродуктовый цех | А сепаратор, центробежная машина |
| 2 Цех пищевых топлёных жиров | Б моечный барабан, опалочная печь |

Правильный ответ:

- | | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| Б | А |

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. Выберите правильную схему размещения главного производственного корпуса:

- А) МЖК
- Б) Холодильник
- В) Мясоперерабатывающее производство

Правильный ответ: А, Б, В

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

2. Напишите правильную последовательность

Расчеты сырья в ЦППС проводят для выбранного региона по следующему алгоритму:

- А) рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку.
- Б) установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;
- В) распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины - по способам обработки, для говядины – по возрасту;
- Г) рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;
- Д) по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;

Правильный ответ: А, Б, В, Г, Д

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

3. Выберите правильное расположение цеха первичной переработки скота в системе МЖК

- А) ЦКиТП
- Б) Шкуроконс. цех
- В) ЦППС
- Г) С/прод.
- Д) Киш.цех

Правильный ответ: А, Б, В, Г, Д

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

4. Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо. Напишите правильную последовательность при составлении материального баланса сырья и готовой продукции в колбасном производстве:

- А) выбрать ассортимент продукции;
- Б) рассчитать потребную массу сырья для производства колбас заданного ассортимента;
- В) выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент цельномышечной продукции и составить материальный баланс;

Г) выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент полуфабрикатов и составить материальный баланс.

Правильный ответ: А, Б, В, Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

5. Установите правильную последовательность действий при размещении транспортных узлов и разводке инженерных коммуникаций на промышленном предприятии пищевых производств:

А) Проведение изыскательских работ на участке строительства.

Б) Утверждение генерального плана предприятия.

В) Определение потребности в инженерных коммуникациях.

Г) Разработка проекта разводки инженерных коммуникаций.

Д) Разработка проекта размещения транспортных узлов.

Е) Согласование проектов с соответствующими органами.

Правильный ответ: А, Б, В, Д, Г, Е.

Компетенции (индикаторы): Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

6. Установите правильную последовательность этапов проектной деятельности на предприятиях пищевых производств.

А) Оформление и утверждение проектной документации.

Б) Проведение инженерных изысканий.

В) Разработка эскизного проекта.

Г) Согласование проекта с заинтересованными сторонами.

Д) Составление технического задания.

Е) Разработка рабочего проекта.

Ж) Сбор исходных данных.

Правильный ответ: Ж, Б, Д, В, Е, Г, А.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

7. Установите правильную последовательность этапов для предварительного расчёта пищевого цеха предприятия, основываясь на укрупнённых показателях.

А) Сбор исходных данных

Б) Разработка производственной программы

В) Проектирование технологического процесса

Г) Расчёт площадей

Д) Расчёт численности персонала

Е) Составление сметы расходов

Ж) Оценка эффективности проекта

Правильный ответ: А, Б, Д, В, Г, Е, Ж.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

1. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

При многоэтажном решении МЖК цех первичной переработки скота располагают на _____ этаже.

Правильный ответ: последнем (верхнем).

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

2. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Важнейшими показателями рациональности выбора машин являются _____ их использования по времени и загрузке.

Правильный ответ: коэффициенты.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

3. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ площадь предназначена для хранения сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов, оборотной тары.

Правильный ответ: Складская.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

4. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Шкуроконсервировочный цех проектируют на _____ этаже

Правильный ответ: на первом этаже.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

5. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

К _____ площади относят инструментальные, электрощитовые, тепловые пункты, лестницы, вестибюли, коридоры, тамбуры и т.д.

Правильный ответ: Подсобной.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

6. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Цеха _____ должны располагаться с учетом господствующего направления ветра

Правильный ответ: МЖК.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

7. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ — это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.

Правильный ответ: Проект.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. План земельного участка со всеми основными, вспомогательными, проектируемыми и реконструируемыми зданиями и сооружениями, селитебными зонами называется – _____

Правильный ответ: генеральным планом

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

2. Какие методы используют для восстановления первоначальных свойств мембран?

Правильный ответ: механическая очистка, гидродинамическая очистка, химическая очистка, физическая очистка

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

3. Расчёт мощности предприятия включает в себя определение _____, которая отражает максимальный объём продукции, который может быть произведён за определённый период времени при оптимальных условиях.

Правильный ответ: проектной мощности/ расчетной мощности

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

4. Расчёт оборудования и количества рабочих подготовительного цеха основывается на _____.

Правильный ответ: производственной программе / план выпуска продукции

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

5. Для эффективного управления производственным потоком необходимо учитывать _____ процессы.

Правильный ответ: технологические / финансовые

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Перечислите основное оборудование отделения шприцевания фарша и дайте ему характеристику.

Время выполнения – 20 мин.

Ожидаемый результат: вакуумный шприц, гидравлический шприц, столы для формовки колбасных изделий.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

2. Перечислите основное оборудование отделения посола мяса и дайте ему характеристику.

Время выполнения – 20 мин.

Ожидаемый результат: волчок, фаршемешалка, напольные весы.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

3. В каких случаях разрабатываются проекты реконструкции?

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: Техническое состояние, оснащение оборудованием, применяемые технологические процессы, форма обслуживания не соответствуют современным требованиям.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ОПК-6; ОПК-10

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Проектирование предприятий с основами САПР» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 15.04.02. 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.

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 одобренны изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)