

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УР и ЦТ  
Ширяев С.Г.  
«29» августа 2023 г.  
м.п.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технологическое оборудование, инженерные процессы и аппараты мясной отрасли**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность программы Технология мяса и мясных продуктов

Форма обучения Очная, заочная

**Программа разработана:**

Башняк С.Е.  
ФИО (подпись)

Зав. кафедрой  
(должность)

канд.техн.наук  
(ученая степень)

доцент  
(ученое звание)

**Рекомендовано:**

**На заседании кафедры** безопасности жизнедеятельности, механизации и автоматизации технологических процессов и производств

протокол заседания от 28.08.2023 № 1 Зав. кафедрой Башняк С.Е.  
(подпись) ФИО

**п. Персиановский, 2023 г.**

# 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

## **Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

ОПК-3 - способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

ОПК-5 - способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.

## **Индикаторы достижения компетенции:**

ОПК-3.1 - использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач;

ОПК-3.2 - использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

ОПК-3.3 - осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации;

ОПК-5.3 - рассчитывает производственные мощности, требуемую рабочую силу и эффективность работы технологического оборудования, оценивает и планирует внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Технологическое оборудование, инженерные процессы и аппараты мясной отрасли, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов, представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-3	способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК- 3.1 - использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	<i>Знания:</i> инженерных процессов при решении профессиональных задач <i>Умения:</i> использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач <i>Навык и (или) опыт деятельности:</i> в использовании знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач
ОПК-3	способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК- 3.2 - использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<i>Знания:</i> инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов <i>Умения:</i> использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов <i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>

	рудования и приборов		в использовании знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3	способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК- 3.3 – осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	<i>Знания:</i> расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации <i>Умения:</i> осуществлять расчеты и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации <i>Навык и (или) опыт деятельности:</i> в осуществлении расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
ОПК-5	способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК – 5.3 - рассчитывает производственные мощности, требуемую рабочую силу и эффективность работы технологического оборудования, оценивает и планирует внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	<i>Знания:</i> расчетов производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрений инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией <i>Умения:</i> рассчитывать производственные мощности, требуемую рабочую силу и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией <i>Навык и (или) опыт деятельности:</i> в расчетах производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

**2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экзамен/зачет с оценкой/зачет/курсовой проект)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
<b>очная форма обучения 2021 год набора</b>						
3/5	2/72	18	36	0,2	17,8	зачёт
3/6	4/144	32	48	2,3	61,7	экзамен, курсовой проект
<b>заочная форма обучения 2021 год набора</b>						
4	2/72	6	8	0,2	57,8	зачёт
4	4/144	6	10	1,3	126,7	экзамен, курсовой проект
<b>очная форма обучения 2022 год набора</b>						
3/5	2/72	18	36	0,2	17,8	зачёт
3/6	4/144	32	48	2,3	61,7	экзамен, курсовой проект
<b>заочная форма обучения 2022 год набора</b>						
4	4/144	6	8	0,2	57,8	экзамен
4	2/72	6	10	1,3	126,7	зачет
<b>очная форма обучения 2023 год набора</b>						
3/5	2/72	18	36	0,2	17,8	зачёт
3/6	4/144	32	48	2,3	61,7	экзамен, курсовой проект
<b>заочная форма обучения 2023 год набора</b>						
4	2/72	6	8	0,2	57,8	зачёт
4	4/144	6	10	1,3	126,7	экзамен, курсовой проект

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1. Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

<b>Структура дисциплины «Технологическое оборудование, инженерные процессы и аппараты мясной отрасли»</b>
<b>Раздел 1.</b> Общие сведения о технологическом оборудовании, инженерных процессах и аппаратах мясной отрасли. Подвесное транспортное оборудование.
<b>Раздел 2.</b> Напольный транспорт. Оборудование для напорного транспортирования продуктов.
<b>Раздел 3.</b> Емкостные вытеснители. Оборудование для съемки шкур.
<b>Раздел 4.</b> Оборудование для первичной обработки шкур на мясокомбинатах. Оборудование для съемки волоса и оперения.
<b>Раздел 5.</b> Машины для обработки кишок. Моечные машины и устройства.
<b>Раздел 6.</b> Мясорезательные машины. Машины для перемешивания продукции.
<b>Раздел 7.</b> Оборудование и аппараты для разделения, дозирования и формования мясопродукции. Оборудование для дымоприготовления.
<b>Раздел 8.</b> Оборудование и аппараты для тепловой обработки мясопродуктов. Установки для получения клеев и бульонов.
<b>Раздел 9.</b> Оборудование и аппараты для обработки жирсырья.

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/ форма обучения					
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2021		2022		2023	
1	<b>Раздел 1.</b> Общие сведения о технологическом оборудовании, инженерных процессах и аппаратах мясной отрасли. Подвесное транспортное оборудование.	Лекция №1. Структура технологического оборудования ПМО (предприятий мясной отрасли). Классификация технологического оборудования ПМО и его основные параметры. Основные требования к технологическому оборудованию ПМО. Общие сведения о контрольно-измерительных приборах на ПМО. Организация эксплуатации, требования безопасности к технологическому оборудованию ПМО.	2	1	2	1	2	1
2	<b>Раздел 2.</b> Напольный транспорт. Оборудование	Лекция №2. Стационарный напольный транспорт. Передвижной напольный транспорт. Общее устройство,	4	1	4	1	4	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/ форма обучения					
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2021		2022		2023	
	ние для напорного транспортирования продуктов.	классификация, требования к конструкциям и эксплуатации. Основы расчета напольного стационарного и передвижного транспортного оборудования. Трубопроводный транспорт. Шприцы. Общее устройство, классификация, требования к конструкциям и эксплуатации. Основы расчета трубопроводного транспорта и шприцев.						
3	<b>Раздел 3.</b> Емкостные вытеснители. Оборудование для съемки шкур.	Лекция №3. Контактные и мембранные емкостные вытеснители. Насосы для перекачивания жира, крови, бульонов. Оборудование для вакуумной транспортировки и обработки мясопродуктов. Общее устройство, классификация, требования к конструкциям и эксплуатации. Основы расчета емкостных вытеснителей. Способы отделения шкуры от туши. Принципы построения технологического процесса механической съемки шкуры. Расчет параметров процесса съемки шкуры. Классификация, требования к установкам для съемки шкур. Процесс съемки шкуры с крупного, мелкого рогатого скота, зверей и свиней. Основы расчета параметров оборудования для съемки и первичной обработки шкур.	4	1	4	1	4	1
4	<b>Раздел 4.</b> Оборудование для первичной обработки шкур на мясокомбинатах. Обо-	Лекция №4. Оборудование для мойки шкур (гашпили). Навалосгоночные и мездрильные машины. Машины для съемки щетины (вальцовые, скребмашины). Класси-	4	1	4	1	4	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/ форма обучения					
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2021		2022		2023	
	рудование для съемки волоса и оперения.	фикация машин, требования предъявляемые к их конструкциям и эксплуатации. Основы расчета параметров оборудования для первичной обработки шкур на мясокомбинатах. Центрифуга для обработки шерстных субпродуктов. Оборудование для съемки оперения (вальцовые, пальцевые и бильные машины). Классификация оборудования, требования предъявляемые к их конструкциям и эксплуатации. Основы расчета параметров оборудования для съемки волоса и оперения.						
5	<b>Раздел 5.</b> Машины для обработки кишок. Моечные машины и устройства.	Лекция №5. Процессы механической обработки кишок. Шлямовочные и пензеловочные машины (вальцовые, пластинчатые, щеточные и комбинированные). Классификация, требования к машинам. Основы расчета машин для обработки кишок. Назначение, область применения моечных машин. Требования предъявляемые к ним. Барабанные, ротационные, бильные моечные машины. Четырехручьева моечно-сушильная машина. Стерилизаторы инструмента. Машины для мойки загрязненных куриных яиц. Расчет основных параметров моеч-	4	2	4	2	4	2

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/ форма обучения						
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно	
			2021		2022		2023		
		ных машин.							
<b>Итого 5/7 семестр</b>			<b>18</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	
<b>6</b>	<b>Раздел 6.</b> Мясорезательные машины. Машины для перемешивания продукции.	Лекция №6. Мясорезательные машины. Назначение машин и их типы. Способы измельчения и движения ножей. Пилы, дисковые приводные ножи, машины с плоскими ножами, волчки, куттеры, ножевые измельчители, гомогенизаторы, дезинтеграторы, эмульсаторы. Классификация, требования к машинам. Основы расчета мясорезательных машин. Способы перемешивания продукции, их эффективность. Смесители периодического и непрерывного действия. Технологический расчет смесителей.	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	
<b>7</b>	<b>Раздел 7.</b> Оборудование и аппараты для разделения, дозирования и формования мясной продукции. Оборудование для дымоприготовления.	Лекция №7. Механические и гидравлические прессы. Дозаторы для бульонов, фарша. Дозаторы для сыпучей и мелкокусковой продукции. Дозировочно-формующие машины (пельменоделательные машины, формователи фрикаделек, котлетоформовочные машины). Классификация, требования к оборудованию. Основы расчета оборудования. Назначение, способы дымоприготовления, требования к организации процесса. Дымогенераторы с самоподогревом, с газоподогревом, с электроподогревом, фрикционные. Технологические расчеты дымогенераторов.	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	



№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/ форма обучения					
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2021		2022		2023	
8	<b>Раздел 8.</b> Оборудование и аппараты для тепловой обработки мясопродуктов. Установки для получения клеев и бульонов.	Лекция №8. Способы тепловой обработки и расчеты интенсивности теплового потока, скорости испарения. Оборудование для шпарки, шпарки с орошением, сушки, обработки острым паром и продуктами горения топлива. Классификация, требования к оборудованию, устройство, расчеты основных параметров. Выпарные установки со сбором и без сбора конденсата. Вододистилляционные установки. Методика расчета выпарных и вододистилляционных установок.	8	1	8	1	8	1
9	<b>Раздел 9.</b> Оборудование и аппараты для обработки жирсырья.	Лекция №9. Тепловые способы извлечения жира, расчет технологических параметров. Оборудование для тепловой и импульсной обработки жирсодержащего сырья. Оборудование для охлаждения жирсырья и жира. Расчет параметров теплообмена.	8	1	8	1	8	1
<b>Итого 6/8 семестр</b>			32	6	32	6	32	6
<b>Всего:</b>			50	12	50	12	50	12

**3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе элементов практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:**

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения					
				очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2021		2022		2023	
1	<b>Раздел 1.</b> Общие сведения о технологическом оборудовании, инженерных про-	Практическое занятие №1. Структура технологического оборудования ПМО (предприятий мясной отрасли). Классификация технологического оборудования ПМО и его основные параметры. Ос-	Контрольный устный или письменный опрос, рефераты, презента-	6	1	6	1	6	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения						
				очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно	
				2021		2022		2023		
	цессах и аппаратах мясной отрасли. Подвесное транспортное оборудование.	новные требования к технологическому оборудованию ПМО. Общие сведения о контрольно-измерительных приборах на ПМО. Организация эксплуатации, требования безопасности к технологическому оборудованию ПМО.	ции.							
2	<b>Раздел 2.</b> Напольный транспорт. Оборудование для напорного транспортирования продуктов.	Практическое занятие №2. Стационарный напольный транспорт. Передвижной напольный транспорт. Общее устройство, классификация, требования к конструкциям и эксплуатации. Основы расчета напольного стационарного и передвижного транспортного оборудования. Трубопроводный транспорт. Шприцы. Общее устройство, классификация, требования к конструкциям и эксплуатации. Основы расчета трубопроводного транспорта и шприцев. <b>Элементы практической подготовки:</b> расчеты основных параметров стационарного и передвижного транспортного оборудования, трубопроводного транспорта и шприцев по индивидуальным заданиям.	Контрольный устный или письменный опрос, рефераты, презентации. Проверка результатов расчетов.	8	1	8	1	8	1	
3	<b>Раздел 3.</b> Емкостные вытеснители. Оборудование для съемки шкур.	Практическое занятие №3. Контактные и мембранные емкостные вытеснители. Насосы для перекачивания жира, крови, бульонов. Оборудование для вакуумной транспортировки и обработки мясопродуктов. Общее устройство, классификация, требования к конструкциям и эксплуатации. Основы расчета емкостных вытеснителей. Способы отделения шкуры от туши. Принципы построения	Контрольный устный или письменный опрос, рефераты, презентации. Проверка результатов расчетов.	6	2	6	2	6	2	

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения					
				очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2021		2022		2023	
		технологического процесса механической съемки шкуры. Расчет параметров процесса съемки шкуры. Классификация, требования к установкам для съемки шкур. Процесс съемки шкуры с крупного, мелкого рогатого скота, зверей и свиней. Основы расчета параметров оборудования для съемки и первичной обработки шкур. <b>Элементы практической подготовки:</b> расчеты основных параметров емкостных вытеснителей, оборудования для съемки шкур по индивидуальным заданиям.							
4	<b>Раздел 4.</b> Оборудование для первичной обработки шкур на мясокомбинатах. Оборудование для съемки волоса и оперения.	Практическое занятие №4. Оборудование для мойки шкур (гашпили). Навалосгонные и мездрильные машины. Машины для съемки щетины (вальцовые, скребмашины). Классификация машин, требования предъявляемые к их конструкциям и эксплуатации. Основы расчета параметров оборудования для первичной обработки шкур на мясокомбинатах. Центрифуга для обработки шерстных субпродуктов. Оборудование для съемки оперения (вальцовые, пальцевые и бильные машины). Классификация оборудования, требования предъявляемые к их конструкциям и эксплуатации. Основы расчета параметров оборудования для съемки волоса и оперения. <b>Элементы практической подготовки:</b> расчеты основных параметров оборудования для съемки волоса и	Контрольный устный или письменный опрос, рефераты, презентации. Проверка результатов расчетов.	8	2	8	2	8	2

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения					
				очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2021		2022		2023	
		оперения по индивидуальным заданиям.							
5	<b>Раздел 5.</b> Машины для обработки кишок. Моечные машины и устройства.	Практическое занятие №5. Процессы механической обработки кишок. Шлямовочные и пензеловочные машины (вальцовые, пластинчатые, щеточные и комбинированные). Классификация, требования к машинам. Основы расчета машин для обработки кишок. Назначение, область применения моечных машин. Требования предъявляемые к ним. Барабанные, ротационные, бильные моечные машины. Четырехручьева моечно-сушильная машина. Стерилизаторы инструмента. Машины для мойки загрязненных куриных яиц. <b>Элементы практической подготовки:</b> расчет основных параметров моечных машин по индивидуальным заданиям.	Контрольный устный или письменный опрос, рефераты, презентации. Проверка результатов расчетов.	8	2	8	2	8	2
<b>Итого 5/7 семестр</b>				<b>36</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>8</b>
6	<b>Раздел 6.</b> Мясорезательные машины. Машины для перемешивания продукции.	Практическое занятие №6. Мясорезательные машины. Назначение машин и их типы. Способы измельчения и движения ножей. Пилы, дисковые приводные ножи, машины с плоскими ножами, волчки, куттеры, ножевые измельчители, гомогенизаторы, дезинтеграторы, эмульсификаторы. Классификация, требования к машинам. Основы расчета мясорезательных машин. Способы перемешивания продукции, их эффективность. Смесители периодического и непрерывного действия. <b>Элементы практической подготовки:</b> тех-	Контрольный устный или письменный опрос, рефераты, презентации. Проверка результатов расчетов.	12	4	12	4	12	4

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения					
				очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2021		2022		2023	
		нологический расчет смесителей по индивидуальным заданиям.							
7	<b>Раздел 7.</b> Оборудование и аппараты для разделения, дозирования и формования мясопродукции. Оборудование для дымоприготовления.	Практическое занятие №7. Механические и гидравлические прессы. Дозаторы для бульонов, фарша. Дозаторы для сыпучей и мелкокусковой продукции. Дозировочно-формующие машины (пельменоделательные машины, формователи фрикаделек, котлетоформовочные машины). Классификация, требования к оборудованию. Основы расчета оборудования. Назначение, способы дымоприготовления, требования к организации процесса. Дымогенераторы с самоподогревом, с газоподогревом, с электроподогревом, фрикционные. <i>Элементы практической подготовки:</i> технологические расчеты дымогенераторов и дозаторов по индивидуальным заданиям.	Контрольный устный или письменный опрос, рефераты, презентации. Проверка результатов расчетов.	12	2	12	2	12	2
8	<b>Раздел 8.</b> Оборудование и аппараты для тепловой обработки мясопродуктов. Установки для получения клеев и бульонов.	Практическое занятие №8. Способы тепловой обработки и расчеты интенсивности теплового потока, скорости испарения. Оборудование для шпарки, шпарки с орошением, сушки, обработки острым паром и продуктами горения топлива. Классификация, требования к оборудованию, устройство, расчеты основных параметров. Выпарные установки со сбором и без сбора конденсата. Вододистилляционные установки. Методика расчета выпарных и вододистилляционных установок. <i>Элементы практической подготовки:</i> рас-	Контрольный устный или письменный опрос, рефераты, презентации. Проверка результатов расчетов.	12	2	12	2	12	2

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения					
				очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2021		2022		2023	
		четы основных параметров выпарных и вододистилляционных установок по индивидуальным заданиям.							
9	Раздел 9. Оборудование и аппараты для обработки жирсырья.	Практическое занятие №9. Тепловые способы извлечения жира, расчет технологических параметров. Оборудование для тепловой и импульсной обработки жиродержащего сырья. Оборудование для охлаждения жирсырья и жира. <b>Элементы практической подготовки:</b> расчет параметров теплообмена согласно задания.	Контрольный устный или письменный опрос, рефераты, презентации. Проверка результатов расчетов.	12	2	12	2	12	2
<b>Итого 6/8 семестр</b>				<b>48</b>	<b>10</b>	<b>48</b>	<b>10</b>	<b>48</b>	<b>10</b>
<b>Всего:</b>				<b>84</b>	<b>18</b>	<b>84</b>	<b>18</b>	<b>84</b>	<b>18</b>

**3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:**

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/ форма обучения					
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2021		2022		2023	
1	Раздел 1. Общие сведения о технологическом оборудовании, инженерных процессах и аппаратах мясной отрасли. Подвесное транспортное оборудование.	Выполнение домашнего задания. Подготовка к текущему контролю. Самостоятельное изучение литературных источников, указанных в п.б.	2	10	2	10	2	10
2	Раздел 2. Напольный транспорт. Оборудование для напорного транспортирования продуктов.	Выполнение домашнего задания. Подготовка к текущему контролю. Самостоятельное изучение литературных источников, указанных в п.б.	4	10	4	10	4	10
3	Раздел 3.	Выполнение домашнего задания.	4	10	4	10	4	10

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/ форма обучения					
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2021		2022		2023	
	Емкостные вытеснители. Оборудование для съемки шкур.	Подготовка к текущему контролю. Самостоятельное изучение литературных источников, указанных в п.б.						
4	<b>Раздел 4.</b> Оборудование для первичной обработки шкур на мясокомбинатах. Оборудование для съемки волоса и оперения.	Выполнение домашнего задания. Подготовка к текущему контролю. Самостоятельное изучение литературных источников, указанных в п.б. Самостоятельное изучение литературных источников, указанных в п.б.	4	12	4	12	4	12
5	<b>Раздел 5.</b> Машины для обработки кишок. Моечные машины и устройства.	Выполнение домашнего задания. Подготовка к текущему контролю. Самостоятельное изучение литературных источников, указанных в п.б.	3,8	11,8	3,8	11,8	3,8	11,8
<b>Контактные часы на промежуточную аттестацию 5/7 семестр</b>			0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
<b>Контроль</b>			-	4	-	4	-	4
<b>Итого 5 /7 семестр</b>			18	58	18	58	18	58
6	<b>Раздел 6.</b> Мясорезательные машины. Машины для перемешивания продукции.	Выполнение домашнего задания. Подготовка к текущему контролю. Самостоятельное изучение литературных источников, указанных в п.б.	8	30	8	30	8	30
7	<b>Раздел 7.</b> Оборудование и аппараты для разделения, дозирования и формования мясопродукции. Оборудование для дымоприготовления.	Выполнение домашнего задания. Подготовка к текущему контролю. Самостоятельное изучение литературных источников, указанных в п.б.	6	30	6	30	6	30
8	<b>Раздел 8.</b> Оборудование и аппараты для тепловой обработки мясопродуктов. Установки для получения клеев и бульонов.	Выполнение домашнего задания. Подготовка к текущему контролю. Самостоятельное изучение литературных источников, указанных в п.б.	6	30	6	30	6	30
9	<b>Раздел 9.</b> Оборудование и	Выполнение домашнего задания. Подготовка к текущему контролю.	5,7	27,7	5,7	27,7	5,7	27,7



№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/ форма обучения							
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно		
			2021		2022		2023			
	аппараты для обработки жирсырья.	Самостоятельное изучение литературных источников, указанных в п.б.								
<b>Контактные часы на промежуточную аттестацию</b>			<b>2,3</b>	<b>1,3</b>	<b>2,3</b>	<b>1,3</b>	<b>2,3</b>	<b>1,3</b>		
<b>Контроль</b>			<b>36</b>	<b>9</b>	<b>36</b>	<b>9</b>	<b>36</b>	<b>9</b>		
<b>Итого 6 /8семестр</b>			<b>64</b>	<b>128</b>	<b>64</b>	<b>128</b>	<b>64</b>	<b>128</b>		
<b>Всего</b>			<b>82</b>	<b>186</b>	<b>82</b>	<b>186</b>	<b>82</b>	<b>186</b>		

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Разделы №1-2. Подготовка к практическим занятиям Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.	Ершов, В. Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 2. Комплексная механизация погрузочно-разгрузочных и транспортных работ : учебное пособие / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 200 с. — ISBN 978-5-98879-146-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4881">https://e.lanbook.com/book/4881</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4881">https://e.lanbook.com/book/4881</a>
	Технологическое механическое оборудование мясной отрасли : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2026-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/102031">https://e.lanbook.com/book/102031</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/102031">https://e.lanbook.com/book/102031</a>
	Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности. В 2 ч. Ч. 2 : учебное пособие / А. Ф. Сорокопуд. — Кемерово : КеМГУ, 2010. — 209 с. — ISBN 978-5-89289-614-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4685">https://e.lanbook.com/book/4685</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4685">https://e.lanbook.com/book/4685</a>



	Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие / А. Ф. Сорокопуд, В. И. Петров. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово :КемГУ, 2006. — 108 с. — ISBN 5-89289-097-X. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4617">https://e.lanbook.com/book/4617</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4617">https://e.lanbook.com/book/4617</a>
	Алексеев, Г. В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых систем» / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, Е. В. Кравцова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 296 с. — ISBN 978-5-507-44671-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/266498">https://e.lanbook.com/book/266498</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/266498">https://e.lanbook.com/book/266498</a>
Разделы № 3-5. Подготовка к практическим занятиям. Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.	Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности : учебное пособие : в 2 частях / А. Ф. Сорокопуд. — Кемерово :КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2010. — 228 с. — ISBN 978-5-89289-614-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4684">https://e.lanbook.com/book/4684</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4684">https://e.lanbook.com/book/4684</a>
	Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности. В 2 ч. Ч. 2 : учебное пособие / А. Ф. Сорокопуд. — Кемерово :КемГУ, 2010. — 209 с. — ISBN 978-5-89289-614-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4685">https://e.lanbook.com/book/4685</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4685">https://e.lanbook.com/book/4685</a>
	Технологическое механическое оборудование мясной отрасли : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2026-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/102031">https://e.lanbook.com/book/102031</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/102031">https://e.lanbook.com/book/102031</a>
	Буянов, О. Н. Холодильное технологическое оборудование : учебное пособие / О. Н. Буянов, Н. Н. Воробьева, А. В. Усов. — Кемерово :КемГУ, 2009. — 200 с. — ISBN 978-5-89289-542-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4605">https://e.lanbook.com/book/4605</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4605">https://e.lanbook.com/book/4605</a>

Разделы № 6-7 Подготовка к практическим занятиям. Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу, тестированию. Подготовка к зачету.	Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности : учебное пособие : в 2 частях / А. Ф. Сорокопуд. — Кемерово :КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2010. — 228 с. — ISBN 978-5-89289-614-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4684">https://e.lanbook.com/book/4684</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4684">https://e.lanbook.com/book/4684</a>
	Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности. В 2 ч. Ч. 2 : учебное пособие / А. Ф. Сорокопуд. — Кемерово :КемГУ, 2010. — 209 с. — ISBN 978-5-89289-614-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4685">https://e.lanbook.com/book/4685</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4685">https://e.lanbook.com/book/4685</a>
	Ершов, В. Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 2. Комплексная механизация погрузочно-разгрузочных и транспортных работ : учебное пособие / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 200 с. — ISBN 978-5-98879-146-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4881">https://e.lanbook.com/book/4881</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4881">https://e.lanbook.com/book/4881</a>
	Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие / А. Ф. Сорокопуд, В. И. Петров. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово :КемГУ, 2006. — 108 с. — ISBN 5-89289-097-X. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4617">https://e.lanbook.com/book/4617</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4617">https://e.lanbook.com/book/4617</a>
	Технологическое механическое оборудование мясной отрасли : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2026-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/102031">https://e.lanbook.com/book/102031</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/102031">https://e.lanbook.com/book/102031</a>
Раздел №8-9. Подготовка к практическим занятиям. Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.	Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности : учебное пособие : в 2 частях / А. Ф. Сорокопуд. — Кемерово :КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2010. — 228 с. — ISBN 978-5-89289-614-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4684">https://e.lanbook.com/book/4684</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4684">https://e.lanbook.com/book/4684</a>

	<p>Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности. В 2 ч. Ч. 2 : учебное пособие / А. Ф. Сорокопуд. — Кемерово :КемГУ, 2010. — 209 с. — ISBN 978-5-89289-614-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4685">https://e.lanbook.com/book/4685</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4685">https://e.lanbook.com/book/4685</a></p>
	<p>Алексеев, Г. В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых систем» / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, Е. В. Кравцова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 296 с. — ISBN 978-5-507-44671-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/266498">https://e.lanbook.com/book/266498</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/266498">https://e.lanbook.com/book/266498</a></p>
	<p>Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие / А. Ф. Сорокопуд, В. И. Петров. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово :КемГУ, 2006. — 108 с. — ISBN 5-89289-097-X. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4617">https://e.lanbook.com/book/4617</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4617">https://e.lanbook.com/book/4617</a></p>
	<p>Алексеев, Г. В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых систем» / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, Е. В. Кравцова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 296 с. — ISBN 978-5-507-44671-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/266498">https://e.lanbook.com/book/266498</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/266498">https://e.lanbook.com/book/266498</a></p>
	<p>Буянов, О. Н. Холодильное технологическое оборудование : учебное пособие / О. Н. Буянов, Н. Н. Воробьева, А. В. Усов. — Кемерово :КемГУ, 2009. — 200 с. — ISBN 978-5-89289-542-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4605">https://e.lanbook.com/book/4605</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4605">https://e.lanbook.com/book/4605</a></p>

## 5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
<b>(ОПК-3 / ОПК-3.1)</b>	способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	инженерные процессы при решении профессиональных задач	использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	в использовании знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач
<b>(ОПК-3 / ОПК-3.2)</b>	способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	инженерные процессы при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	в использовании знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
<b>(ОПК-3 / ОПК-3.3)</b>	способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	расчеты и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	осуществлять расчеты и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	в осуществлении расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
<b>(ОПК-5 / ОПК-5.3)</b>	способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.	рассчитывает производственные мощности, требуемую рабочую силу и эффективность работы технологиче-	расчеты производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологиче-	рассчитывать производственные мощности, требуемую рабочую силу и эффективность работы технологического обо-	в расчетах производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического обо-

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
		ского оборудования, оценивает и планируют внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.	ского оборудования, оценки и планирования внедрений инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	рудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	дования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

## 5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

### 5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	не зачтено	зачтено		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап Знать инженерные процессы при решении профессиональных задач (ОПК-3/ ОПК-3.1)	<b>Фрагментарные знания</b> инженерных процессов при решении профессиональных задач / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> инженерных процессов при решении профессиональных задач	<b>Сформированные, но содержащиеся отдельные пробелы знания</b> инженерных процессов при решении профессиональных задач	<b>Сформированные и систематические знания</b> инженерных процессов при решении профессиональных задач
II этап	<b>Фрагментарное умение</b> ис-	<b>В целом успешное, но не си-</b>	<b>В целом успешное, но содер-</b>	<b>Успешное и си-</b>

<b>Результат обучения по дисциплине</b>	<b>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</b>			
	<b>не зачтено</b>	<b>зачтено</b>		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<b>Уметь</b> использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач <b>(ОПК-3 / ОПК-3.1)</b>	пользовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач / <b>Отсутствие умений</b>	<b>стематическое умение</b> использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	<b>жащее отдельные пробелы умение</b> использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	<b>стематическое умение</b> использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач
III этап <b>Владеть навыками</b> в использовании знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач <b>(ОПК-3 / ОПК-3.1)</b>	<b>Фрагментарное применение навыков</b> в использовании знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач / <b>Отсутствие навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> в использовании знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> в использовании знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> в использовании знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач
I этап <b>Знать</b> инженерные процессы при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов <b>(ОПК-3/ ОПК-3.2)</b>	<b>Фрагментарные знания</b> инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<b>Сформированные и систематические знания</b> инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
II этап <b>Уметь</b> использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов <b>(ОПК-3/ ОПК-3.2)</b>	<b>Фрагментарное умение</b> использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов / <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<b>Успешное и систематическое умение</b> использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
III этап <b>Владеть навыками</b> в использовании знаний инженерных процессов при экс-	<b>Фрагментарное применение навыков</b> в использовании знаний инженерных процес-	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> в использовании знаний инженерных процес-	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> в использовании	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> в использовании знаний инженерных про-

<b>Результат обучения по дисциплине</b>	<b>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</b>			
	<b>не зачтено</b>	<b>зачтено</b>		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<p>эксплуатации современного технологического оборудования и приборов <b>(ОПК-3 / ОПК-3.2)</b></p>	<p>современного технологического оборудования и приборов/ <b>Отсутствие навыков</b></p>	<p>сов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>
<p>I этап <b>Знать</b> расчеты и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации <b>(ОПК-3 / ОПК-3.3)</b></p>	<p><b>Фрагментарные знания</b> расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации/ <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>Неполные знания</b> расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации</p>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации</p>	<p><b>Сформированные и систематические знания</b> расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации</p>
<p>II этап <b>Уметь</b> осуществлять расчеты и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации <b>(ОПК-3 / ОПК-3.3)</b></p>	<p><b>Фрагментарное умение</b> осуществлять расчеты и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации/ <b>Отсутствие умений</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> осуществлять расчеты и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> осуществлять расчеты и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации</p>	<p><b>Успешное и систематическое умение</b> осуществлять расчеты и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации</p>
<p>III этап <b>Владеть навыками</b> в осуществлении расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания</p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> в осуществлении расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощно-</p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> в осуществлении расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощно-</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> в осуществлении расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественно-</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> в осуществлении расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной</p>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	не зачтено	зачтено		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
различной мощности и специализации (ОПК-3 / ОПК-3.3)	сти и специализации/ <b>Отсутствие навыков</b>	сти и специализации	го питания различной мощности и специализации	мощности и специализации
I этап <b>Знать</b> расчеты производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрений инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией (ОПК-5 / ОПК-5.3)	<b>Фрагментарные знания</b> расчетов производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрений инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией/ <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> расчетов производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрений инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> расчетов производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрений инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	<b>Сформированные и систематические знания</b> расчетов производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрений инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией
II этап <b>Уметь</b> рассчитывать производственные мощности, требуемую рабочую силу и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией (ОПК-5 / ОПК-5.3)	<b>Фрагментарное умение</b> рассчитывать производственные мощности, требуемую рабочую силу и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией/ <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> рассчитывать производственные мощности, требуемую рабочую силу и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> рассчитывать производственные мощности, требуемую рабочую силу и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	<b>Успешное и систематическое умение</b> рассчитывать производственные мощности, требуемую рабочую силу и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией



<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<p>III этап</p> <p><b>Владеть навыками</b> в расчетах производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией <b>(ОПК-5 / ОПК-5.3)</b></p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> в расчетах производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией/ <b>Отсутствие навыков</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> в расчетах производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> в расчетах производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> в расчетах производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией</p>

### **5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы, подготовку рефератов, презентаций.

#### **Вопросы для обсуждения:**

1. Структура технологического оборудования ПМП.
2. Классификация технологического оборудования
3. Основные требования к технологическому оборудованию ПМП.
4. Контрольно-измерительные приборы на ПМП.
5. Организация эксплуатации технологического оборудования ПМП.
6. Охрана окружающей среды на ПМП.
7. Соединения, передачи, приводы технологического оборудования на ПМП.
8. Кинематический расчет привода /по условию задачи/
9. Расчет конвейера / по условию задачи/
10. Расчет элеватора / по условию задачи /
11. Расчет элементов конструкции грузоподъемной машины /по условию задачи/
12. Подвесное транспортное оборудование ПМП
13. Напольный транспорт ПМП
14. Трубопроводный транспорт и его основные параметры
15. Шприцы. Расчет основных параметров шприцев.
16. Ёмкостные вытеснители и их основные параметры
17. Требований техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
18. Оборудование для уоя скота и птицы, обескровливания, сбора и обработки крови.
19. Способы отделения шкур от туши.
20. Принципы построения технологического процесса механической съемки шкуры.
21. Расчет параметра процесса съемки шкуры
22. Требования к установкам для съемки шкур с к.р.с. и свиней, их классификация.
23. Процесс съемки шкуры с к. р. с., и свиней.
24. Расчет производительностей и мощностей приводов установок для съемки шкур.
25. Оборудование для мойки шкур
26. Наволосгоночные и мездрильные машины. Определение мощности привода мездрильной машины.
27. Вальцовые машины, скребмашины для съемки щетины
28. Определение энергетических параметров скребмашины.
29. Центрифуга для обработки шерстных субпродуктов, расчет ее основных параметров.
30. Оборудование для разделки туш К.Р. С., свиней и птицы
31. Оборудование для посола шкур К.Р.С., свиней, мелкого рогатого скота, пушных зверей,
32. Оборудование для помола мяса. Процессы шприцевания, массирования и тумблирования мяса.
33. Вальцовые машины для съемки оперения, расчет их основных параметров
34. Пальцевые машины для съемки оперения.
35. Бильные машины.
36. Процессы механической обработки кишок, их классификация, требования к ним, их основные параметры
37. Вальцевые машины для обработки кишок, расчет их основных параметров
38. Пластинчатые машины.
39. Щеточные машины.
40. Комбинированные кишечные машины.
41. Назначение, область применения моечных машин, требования предъявляемые к ним.

42. Моечные барабанные машины, расчет их основных параметров
43. Бильные моечные машины.
44. Ротационные моечные машины
45. Чегыручьевая моечно-сушильная машина
46. Стерилизаторы инструмента. Машины для мойки загрязненных куриных яиц.
47. Способы перемешивания продукции мясопереработки, их эффективность
48. Смесители периодического действия ПМП.
49. Смесители непрерывного действия ПМП.
50. Технологический расчет смесителей.
51. Мясорезательные машины, их типы, способы измельчения и движения ножей, их основные параметры.
52. Пилы, назначение, устройство, основные параметры.
53. Дисковые приводные ножи, их назначение, устройство, основные параметры
54. Куттеры, расчет основных параметров
55. Машины с плоскими ножами для резки мяса
56. Ножевые измельчители для кости и мяса
57. Дробилки и измельчители кости, расчет их основных параметров
58. Механические прессы ПМП.
59. Гидравлические прессы ПМП.
60. Дозаторы для бульонов и фарша.
61. Дозаторы для сыпучих тел и мелкокусковой продукции.
62. Дозировочно-формующие машины ПМП.
63. Способы тепловой обработки, расчет интенсивности теплового потока.
64. Оборудование для шпарки и опалки с орошением мясопродуктов.
65. Оборудование для обработки острым паром и паровоздушными смесями.
66. Оборудование для обработки газовоздушными смесями и продуктами горения топлива
67. Назначение, способы дымоприготовления, требования к организации процесса
68. Дымогенераторы с самоподогревом
69. Дымогенераторы с газоподогревом
70. Дымогенераторы с электроподогревом
71. Фрикционные дымогенераторы
72. Технологические расчеты дымогенераторов.
73. Выпарные установки со сбором и без сбора конденсата для получения клеев, костных и желатиновых бульонов.
74. Вододистилляционные установки для получения клеев, и желатиновых бульонов.
75. Методика расчета выпарных и вододистилляционных установок.

### **Тематика рефератов:**

1. Оборудование для мойки шкур
2. Наволосноночные и мездрильные машины. Определение мощности привода мездрильной машины.
3. Вальцовые машины, скребмашины для съёмки щетины
4. Определение энергетических параметров скребмашины.
5. Центрифуга для обработки шерстных субпродуктов, расчет ее основных параметров.
6. Оборудование для разделки туш К.Р. С., свиней и птицы
7. Оборудование для посола шкур К.Р.С., свиней, мелкого рогатого скота, пушных зверей.
8. Оборудование для помола мяса. Процессы шприцевания, массирования и тумблирования мяса.
9. Вальцовые машины для съёмки оперения, расчет их основных параметров
10. Пальцевые машины для съёмки оперения.
11. Бильные машины.

12. Процессы механической обработки кишок, их классификация, требования к ним, их основные параметры
13. Вальцевые машины для обработки кишок, расчет их основных параметров
14. Пластинчатые машины.
15. Щеточные машины.
16. Комбинированные кишечные машины.
17. Назначение, область применения моечных машин, требования предъявляемые к ним.
18. Моечные барабанные машины, расчет их основных параметров
19. Бильные моечные машины.
20. Ротационные моечные машины.

#### **Тематика презентаций:**

1. Чегырехручьеваая моечно-сушильная машина
2. Стерилизаторы инструмента. Машины для мойки загрязненных куриных яиц.
3. Способы перемешивания продукции мясопереработки, их эффективность
4. Смесители переодического действия ПМП
5. Мясорезательные машины, их типы, способы измельчения и движения ножей, их основные параметры.
6. Пилы, назначение, устройство , основные параметры.
7. Дисковые приводные ножи, их назначение, устройство, основные параметры
8. Куттеры, расчет основных параметров
9. Машины с плоскими ножами для резки мяса
10. Ножевые измельчители для кости и мяса
11. Дробилки и измельчители кости, расчет их основных параметров
12. Механические прессы ПМП.
13. Гидравлические прессы ПМП.
14. Дозаторы для бульонов и фарша.
15. Дозаторы для сыпучих тел и мелкокусковой продукции.
16. Дозировочно-формующие машины ПМП.
17. Способы тепловой обработки, расчет интенсивности теплового потока.
18. Оборудование для шпарки и опалки с орошением мясопродуктов.
19. Оборудование для обработки острым паром и паровоздушными смесями.
20. Вододистилляционные установки для получения клеев, и желатиновых бульонов.

#### **Задания для подготовки к зачету и экзамену ОПК-3/ОПК-3.1**

**Знать:** инженерные процессы при решении профессиональных задач.

#### **Перечень вопросов:**

1. Структура технологического оборудовании ПМП.
2. Классификация технологического оборудования
3. Основные требования к технологическому оборудованию ПМП.
4. Контрольно-измерительные приборы на ПМП.
5. Организация эксплуатации технологического оборудования ПМП.
6. Охрана окружающей среды на ПМП.
7. Соединения, передачи, приводы технологического оборудования на ПМП.
8. Кинематический расчет привода /по условию задачи/
9. Расчет конвейера / по условию задачи/
10. Расчет элеватора / по условию задачи /
11. Расчет элементов конструкции грузоподъемной машины /по условию задачи/
12. Подвесное транспортное оборудование ПМП
13. Напольный транспорт ПМП
14. Трубопроводный транспорт и его основные параметры
15. Шприцы. Расчет основных параметров шприцев.

16. Ёмкостные вытеснители и их основные параметры
17. Требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
18. Оборудование для убоя скота и птицы, обескровливания, сбора и обработки крови.
19. Способы отделения шкурок от туши.
20. Принципы построения технологического процесса механической съемки шкуры.
21. Расчет параметра процесса съемки шкуры
22. Требования к установкам для съемки шкур с к.р.с. и свиней, их классификация.
23. Процесс съемки шкуры с к. р. с., и свиней.
24. Расчет производительностей и мощностей приводов установок для съемки шкур.
25. Оборудование для мойки шкур
26. Наволосгоночные и мездрильные машины. Определение мощности привода мездрильной машины.
27. Вальцовые машины, скребмашины для съемки щетины
28. Определение энергетических параметров скребмашины.
29. Центрифуга для обработки шерстных субпродуктов, расчет ее основных параметров.
30. Оборудование для разделки туш К.Р. С., свиней и птицы
31. Оборудование для посола шкур К.Р.С., свиней, мелкого рогатого скота, пушных зверей,
32. Оборудование для помола мяса. Процессы шприцевания, массирования и тумблирования мяса.
33. Вальцовые машины для съемки оперения, расчет их основных параметров
34. Пальцевые машины для съемки оперения.
35. Бильные машины.
36. Процессы механической обработки кишок, их классификация, требования к ним, их основные параметры
37. Вальцевые машины для обработки кишок, расчет их основных параметров
38. Пластинчатые машины.
39. Щеточные машины.
40. Комбинированные кишечные машины.
41. Назначение, область применения моечных машин, требования предъявляемые к ним.
42. Моечные барабанные машины, расчет их основных параметров
43. Бильные моечные машины.
44. Ротационные моечные машины
45. Чегырехручьевая моечно-сушильная машина
46. Стерилизаторы инструмента. Машины для мойки загрязненных куриных яиц.
47. Способы перемешивания продукции мясопереработки, их эффективность
48. Смесители периодического действия ПМП.
49. Смесители непрерывного действия ПМП.
50. Технологический расчет смесителей.
51. Мясорезательные машины, их типы, способы измельчения и движения ножей, их основные параметры.
52. Пилы, назначение, устройство, основные параметры.
53. Дисковые приводные ножи, их назначение, устройство, основные параметры
54. Куттеры, расчет основных параметров
55. Машины с плоскими ножами для резки мяса
56. Ножевые измельчители для кости и мяса
57. Дробилки и измельчители кости, расчет их основных параметров
58. Механические прессы ПМП.
59. Гидравлические прессы ПМП.
60. Дозаторы для бульонов и фарша.
61. Дозаторы для сыпучих тел и мелкокусковой продукции.
62. Дозировочно-формующие машины ПМП.
63. Способы тепловой обработки, расчет интенсивности теплового потока.

64. Оборудование для шпарки и опалки с орошением мясopодуктов.
65. Оборудование для обработки острым паром и паровоздушными смесями.
66. Оборудование для обработки газовоздушными смесями и продуктами горения топлива
67. Назначение, способы дымоприготовления, требования к организации процесса
68. Дымогенераторы с самоподогревом
69. Дымогенераторы с газоподогревом
70. Дымогенераторы с электpоподогревом
71. Фрикционные дымогенераторы
72. Технологические расчеты дымогенераторов.
73. Выпарные установки со сбором и без сбора конденсата для получения клеев, костных и желатиновых бульонов.
74. Вододистилляционные установки для получения клеев, и желатиновых бульонов.
75. Методика расчета выпарных и вододистилляционных установок.

**Уметь:** использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.

*Примеры типовых заданий:*

1. Рассчитать скорость ленты  $V$  (м/с) желобчатого конвейера для транспортирования дроблёной кости, если известно, что его производительность  $\Pi = 50$  м<sup>3</sup>/ч, высота загрузки желоба ленты  $h = 0,1$  м, ширина ленты  $B = 0,5$  м.
2. Какую скорость цепи из перечисленных: 0,1 м/с; 5 м/с; 10 м/с следует установить для перемещения туш КРС на подвесном конвейере исходя из требований техники безопасности.

**Навык:** в использовании знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач.

*Примеры типовых заданий:*

1. Настроить и запустить в работу фаршесмеситель (оборудование кафедры).
2. Настроить и запустить в работу волчок (оборудование кафедры).

### ОПК-3/ОПК-3.2

**Знать:** инженерные процессы при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

**Перечень вопросов:**

1. Структура технологического оборудования ПМП.
2. Классификация технологического оборудования
3. Основные требования к технологическому оборудованию ПМП.
4. Контрольно-измерительные приборы на ПМП.
5. Организация эксплуатации технологического оборудования ПМП.
6. Охрана окружающей среды на ПМП.
7. Соединения, передачи, приводы технологического оборудования на ПМП.
8. Кинематический расчет привода /по условию задачи/
9. Расчет конвейера / по условию задачи/
10. Расчет элеватора / по условию задачи /
11. Расчет элементов конструкции грузоподъемной машины /по условию задачи/
12. Подвесное транспортное оборудование ПМП
13. Напольный транспорт ПМП
14. Трубопроводный транспорт и его основные параметры
15. Шприцы. Расчет основных параметров шприцев.
16. Ёмкостные вытеснители и их основные параметры
17. Требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
18. Оборудование для убоя скота и птицы, обескровливания, сбора и обработки крови.

19. Способы отделения шкурок от туши.
20. Принципы построения технологического процесса механической съемки шкуры.
21. Расчет параметра процесса съемки шкуры
22. Требования к установкам для съемки шкур с к.р.с. и свиней, их классификация.
23. Процесс съемки шкуры с к. р. с., и свиней.
24. Расчет производительностей и мощностей приводов установок для съемки шкур.
25. Оборудование для мойки шкур
26. Наволостоночные и мездрильные машины. Определение мощности привода мездрильной машины.
27. Вальцовые машины, скребмашины для съемки щетины
28. Определение энергетических параметров скребмашины.
29. Центрифуга для обработки шерстных субпродуктов, расчет ее основных параметров.
30. Оборудование для разделки туш К.Р. С., свиней и птицы
31. Оборудование для посола шкур К.Р.С., свиней, мелкого рогатого скота, пушных зверей,
32. Оборудование для помола мяса. Процессы шприцевания, массирования и тумблирования мяса.
33. Вальцовые машины для съемки оперения, расчет их основных параметров
34. Пальцевые машины для съемки оперения.
35. Бильные машины.
36. Процессы механической обработки кишок, их классификация, требования к ним, их основные параметры
37. Вальцевые машины для обработки кишок, расчет их основных параметров
38. Пластинчатые машины.
39. Щеточные машины.
40. Комбинированные кишечные машины.
41. Назначение, область применения моечных машин, требования предъявляемые к ним.
42. Моечные барабанные машины, расчет их основных параметров
43. Бильные моечные машины.
44. Ротационные моечные машины
45. Чегырехручьева моечно-сушильная машина
46. Стерилизаторы инструмента. Машины для мойки загрязненных куриных яиц.
47. Способы перемешивания продукции мясопереработки, их эффективность
48. Смесители периодического действия ПМП.
49. Смесители непрерывного действия ПМП.
50. Технологический расчет смесителей.
51. Мясорезательные машины, их типы, способы измельчения и движения ножей, их основные параметры.
52. Пилы, назначение, устройство, основные параметры.
53. Дисковые приводные ножи, их назначение, устройство, основные параметры
54. Куттеры, расчет основных параметров
55. Машины с плоскими ножами для резки мяса
56. Ножевые измельчители для кости и мяса
57. Дробилки и измельчители кости, расчет их основных параметров
58. Механические прессы ПМП.
59. Гидравлические прессы ПМП.
60. Дозаторы для бульонов и фарша.
61. Дозаторы для сыпучих тел и мелкокусковой продукции.
62. Дозировочно-формующие машины ПМП.
63. Способы тепловой обработки, расчет интенсивности теплового потока.
64. Оборудование для шпарки и опалки с орошением мясопродуктов.
65. Оборудование для обработки острым паром и паровоздушными смесями.
66. Оборудование для обработки газоздушными смесями и продуктами горения топлива

67. Назначение, способы дымоприготовления, требования к организации процесса
68. Дымогенераторы с самоподогревом
69. Дымогенераторы с газоподогревом
70. Дымогенераторы с электроподогревом
71. Фрикционные дымогенераторы
72. Технологические расчеты дымогенераторов.
73. Выпарные установки со сбором и без сбора конденсата для получения клеев, костных и желатиновых бульонов.
74. Вододистилляционные установки для получения клеев, и желатиновых бульонов.
75. Методика расчета выпарных и вододистилляционных установок.

**Уметь:** использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

*Примеры типовых заданий:*

1. Рассчитать необходимую вместимость автоклава  $V$  ( $m^3$ ) производительностью  $\Pi = 2 m^3/ч$  продукции, если время одного цикла составляет  $t=0,5ч$ .
2. Какую скорость цепного конвейера надо выбрать для транспортирования туш свиней из перечисленных: 0,1 м/с; 1 м/с; 2 м/с.

**Навык:** в использовании знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

*Примеры типовых заданий:*

3. Настроить и запустить в работу шприц вакуумный (оборудование кафедры).
4. Собрать и установить режущий механизм волчка (оборудование кафедры).

### ОПК-3/ОПК-3.3

**Знать:** расчеты и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации.

**Перечень вопросов:**

1. Структура технологического оборудования ПМП.
2. Классификация технологического оборудования
3. Основные требования к технологическому оборудованию ПМП.
4. Контрольно-измерительные приборы на ПМП.
5. Организация эксплуатации технологического оборудования ПМП.
6. Охрана окружающей среды на ПМП.
7. Соединения, передачи, приводы технологического оборудования на ПМП.
8. Кинематический расчет привода /по условию задачи/
9. Расчет конвейера / по условию задачи/
10. Расчет элеватора / по условию задачи /
11. Расчет элементов конструкции грузоподъемной машины /по условию задачи/
12. Подвесное транспортное оборудование ПМП
13. Напольный транспорт ПМП
14. Трубопроводный транспорт и его основные параметры
15. Шприцы. Расчет основных параметров шприцев.
16. Ёмкостные вытеснители и их основные параметры
17. Требований техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
18. Оборудование для убоя скота и птицы, обескровливания, сбора и обработки крови.
19. Способы отделения шкурок от туши.
20. Принципы построения технологического процесса механической съемки шкуры.
21. Расчет параметра процесса съемки шкуры
22. Требования к установкам для съемки шкур с к.р.с. и свиней, их классификация.



23. Процесс съемки шкуры с к. р. с., и свиней.
24. Расчет производительностей и мощностей приводов установок для съемки шкур.
25. Оборудование для мойки шкур
26. Наволосгоночные и мездрильные машины. Определение мощности привода мездрильной машины.
27. Вальцовые машины, скребмашины для съемки щетины
28. Определение энергетических параметров скребмашины.
29. Центрифуга для обработки шерстных субпродуктов, расчет ее основных параметров.
30. Оборудование для разделки туш К.Р. С., свиней и птицы
31. Оборудование для посола шкур К.Р.С., свиней, мелкого рогатого скота, пушных зверей,
32. Оборудование для помола мяса. Процессы шприцевания, массирования и тумблирования мяса.
33. Вальцовые машины для съемки оперения, расчет их основных параметров
34. Пальцевые машины для съемки оперения.
35. Бильные машины.
36. Процессы механической обработки кишок, их классификация, требования к ним, их основные параметры
37. Вальцевые машины для обработки кишок, расчет их основных параметров
38. Пластинчатые машины.
39. Щеточные машины.
40. Комбинированные кишечные машины.
41. Назначение, область применения моечных машин, требования предъявляемые к ним.
42. Моечные барабанные машины, расчет их основных параметров
43. Бильные моечные машины.
44. Ротационные моечные машины
45. Чегырехручьева моечно-сушильная машина
46. Стерилизаторы инструмента. Машины для мойки загрязненных куриных яиц.
47. Способы перемешивания продукции мясопереработки, их эффективность
48. Смесители переодического действия ПМП.
49. Смесители непрерывного действия ПМП.
50. Технологический расчет смесителей.
51. Мясорезательные машины, их типы, способы измельчения и движения ножей, их основные параметры.
52. Пилы, назначение, устройство, основные параметры.
53. Дисковые приводные ножи, их назначение, устройство, основные параметры
54. Куттеры, расчет основных параметров
55. Машины с плоскими ножами для резки мяса
56. Ножевые измельчители для кости и мяса
57. Дробилки и измельчители кости, расчет их основных параметров
58. Механические прессы ПМП.
59. Гидравлические прессы ПМП.
60. Дозаторы для бульонов и фарша.
61. Дозаторы для сыпучих тел и мелкокусковой продукции.
62. Дозировочно-формующие машины ПМП.
63. Способы тепловой обработки, расчет интенсивности теплового потока.
64. Оборудование для шпарки и опалки с орошением мясопродуктов.
65. Оборудование для обработки острым паром и паровоздушными смесями.
66. Оборудование для обработки газовоздушными смесями и продуктами горения топлива
67. Назначение, способы дымоприготовления, требования к организации процесса
68. Дымогенераторы с самоподогревом
69. Дымогенераторы с газоподогревом
70. Дымогенераторы с электроподогревом

71. Фрикционные дымогенераторы
72. Технологические расчеты дымогенераторов.
73. Выпарные установки со сбором и без сбора конденсата для получения клеев, костных и желатиновых бульонов.
74. Вододистилляционные установки для получения клеев, и желатиновых бульонов.
75. Методика расчета выпарных и вододистилляционных установок.

**Уметь:** осуществлять расчеты и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации.

1. Какую скорость цепного конвейера надо выбрать для транспортирования туш свиней из перечисленных: 0,1 м/с; 1 м/с; 2 м/с.

2. Рассчитать скорость ленты  $V$  (м/с) желобчатого конвейера для транспортирования дроблёной кости, если известно, что его производительность  $\Pi = 50$  м<sup>3</sup>/ч, высота загрузки желоба ленты  $h = 0,1$  м, ширина ленты  $B = 0,5$  м.

**Навык:** осуществлении расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации.

1. Какую скорость цепи из перечисленных: 0,1 м/с; 5 м/с; 10 м/с следует установить для перемещения туш КРС на подвесном конвейере исходя из требований техники безопасности.

2. Подобрать технологическое оборудование в линии производства сосисок производительностью 0,5 т/ч.

### ОПК-5/ОПК-5.3

**Знать:** расчеты производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрений инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

#### Перечень вопросов:

1. Кинематический расчет привода /по условию задачи/
2. Расчет конвейера / по условию задачи/
3. Расчет элеватора / по условию задачи /
4. Расчет элементов конструкции грузоподъемной машины /по условию задачи/
5. Подвесное транспортное оборудование ПМП
6. Напольный транспорт ПМП
7. Трубопроводный транспорт и его основные параметры
8. Шприцы. Расчет основных параметров шприцев.
9. Ёмкостные вытеснители и их основные параметры
10. Требований техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
11. Оборудование для убоя скота и птицы, обескровливания, сбора и обработки крови.
12. Способы отделения шкурок от туши.
13. Принципы построения технологического процесса механической съемки шкуры.
14. Расчет параметра процесса съемки шкуры
15. Расчет производительностей и мощностей приводов установок для съемки шкур.
16. Оборудование для мойки шкур
17. Наволостоночные и мездрильные машины. Определение мощности привода мездрильной машины.
18. Определение энергетических параметров скребмашины.
19. Вальцовые машины для съемки оперения, расчет их основных параметров
20. Вальцевые машины для обработки кишок, расчет их основных параметров
21. Моечные барабанные машины, расчет их основных параметров
22. Способы перемешивания продукции мясопереработки, их эффективность
23. Технологический расчет смесителей.

24. Мясорезательные машины, их типы, способы измельчения и движения ножей, их основные параметры.
25. Пилы, назначение, устройство, основные параметры.
26. Дисковые приводные ножи, их назначение, устройство, основные параметры
27. Куттеры, расчет основных параметров
28. Машины с плоскими ножами для резки мяса
29. Ножевые измельчители для кости и мяса
30. Дробилки и измельчители кости, расчет их основных параметров
31. Способы тепловой обработки, расчет интенсивности теплового потока.
32. Технологические расчеты дымогенераторов.
33. Методика расчета выпарных и вододистилляционных установок.

**Уметь:** рассчитывать производственные мощности, требуемую рабочую силу и эффективность работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрений инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

*Примеры типовых заданий:*

1. Рассчитать окружную скорость  $V$  (м/с) шнека фаршесмесителя, если известна затрачиваемая мощность  $N=3\text{кВт}$ , и реализуемое усилие  $F=6\text{кН}$ .

2. Записать формулу определения к.п.д. зубчатой передачи.

**Навык:** в расчетах производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрений инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

*Примеры типовых заданий:*

1. Рассчитать необходимую вместимость автоклава  $V$  ( $\text{м}^3$ ) производительностью  $\Pi= 2 \text{ м}^3/\text{ч}$  продукции, если время одного цикла составляет  $t=0,5\text{ч}$ .

2. Какую скорость цепи из перечисленных: 0,1 м/с; 5 м/с; 10 м/с следует установить для перемещения туш КРС на подвесном конвейере исходя из требований техники безопасности.

### **Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации**

**ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**

**ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач**

*Задания закрытого типа:*

**1. Установите соответствие между технологическим процессом и оборудованием:**

- 1) массообменный процесс
- 2) механический процесс
- 3) гидромеханический процесс
- 4) теплообменный процесс
- а) дробилка
- б) сушилка
- в) центробежный насос
- г) экстрактор

*Правильный ответ: 1-г, 2-а, 3-в, 4-б*

**2. Установите соответствие между следующими понятиями классификации оборудования:**

- 1) кран
- 2) куттер
- 3) пастеризатор

- а) мясорезательная машина
- б) грузоподъемная машина
- в) аппарат

*Правильный ответ: 1-б, 2-а, 3-в*

**3. Установите соответствие между технологическими процессами и их характеристиками:**

- 1. механические процессы
- 2. массообменные процессы
- 3. теплообменные процессы
- 4. гидромеханические процессы

- а). процессы связанные с переносом вещества в различных агрегатных состояниях из одной фазы в другую
- б). процессы, связанные с переносом теплоты от более нагретых тел или сред к менее нагретым
- в). процессы, скорость которых определяется процессами механики и гидродинамики
- г). процессы, основанные на механическом взаимодействии тел

*Правильный ответ: 1-г, 2-а, 3-б, 4-в*

**4. К механическим относится технологический процесс:**

- а) измельчение
- б) осаждение
- в) выпаривание
- г) кристаллизация

*Правильный ответ : а*

**5. Все узлы оборудования могут быть установлены и укреплены на:**

- а) приводе
- б) станине
- в) рабочей камере
- г) корпусе

*Правильный ответ: б, г*

*Задания открытого типа:*

**1. Деталь общего назначения, имеющая вращательные части, но не передающая вращающего момента это \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: ось*

**2. Прочность - \_\_\_\_\_ свойство машиностроительного материала**

*Правильный ответ: механическое*

**3. В научных изысканиях различают два уровня исследования: эмпирический и \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: теоретический*

**4. Передачу из двух зубчатых колес, сцепленных между собой называют \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: зубчатой*

**5. Искусственный лед получают в \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: льдогенераторах*

**6. Единица измерения частоты напряжения \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: Гц (герц)*

**7. Процесс сложной перегонки осуществляется в \_\_\_\_\_ аппарате**

*Правильный ответ: ректификационном*

**8. Процесс обезвоживания материала путем испарения и отвода образующихся паров называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: сушильным*

**9. Процесс, связанный с изменением химического состава и свойства вещества называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: химическим*

**10. Аппарат, позволяющий осуществлять процесс сушки жидких продуктов в потоке горячего воздуха - \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: распылительная сушилка*

**11. Прибор, позволяющий получить замеры показаний скорости движения воздушного потока, называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: анимометром*

**12. Метод познания, для которого характерно активное, целенаправленное и контролируемое воздействие на изучаемый объект называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: эксперимент*

**13. Тепловая обработка, предназначенная для уничтожения микроорганизмов и их спор – это \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: стерилизация*

**14. Обратный осмос относят к \_\_\_\_\_ процессу разделения неоднородных систем**

*Правильный ответ: мембранному*

**15. Гильотина относится к конструкциям \_\_\_\_\_ машин**

*Правильный ответ: мясорезательных*

**ОПК-3.2 Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**

*Задания закрытого типа:*

**1. Укажите последовательность действий после окончания работы оборудования:**

- а) промыть, протереть влажной тряпкой
- б) разобрать
- в) отключить
- г) просушить

*Правильный ответ: в, б, а, г*

**2. Выстройте верную логическую последовательность стадий процесса кристаллизации:**

- а) отделение кристаллов от маточных растворов
- б) сушка кристаллов
- в) кристаллизация
- г) промывка кристаллов

*Правильный ответ: в, а, г, б*

**3. Установите соответствие между приборами и измеряемыми ими параметрами:**

- 1) манометр
- 2) пирометр
- 3) вискозиметр
- а) вязкость
- б) давление
- в) температура

*Правильный ответ: 1-б, 2-в, 3-а*

**4. К механическим передачам относятся:**

- а) червячная

- б) аксиальная
- в) гильотинная
- г) ременная

*Правильный ответ: а, г*

**5. Основными технологическими процессами называют процессы:**

- а) последовательные
- б) специфические
- в) параллельные
- г) однотипные

*Правильный ответ: г*

*Задания открытого типа*

**1. Прибор, позволяющий получить замеры показаний по шкале в Мпа, называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: манометр*

**2. Гигрометр, прибор позволяющий определить \_\_\_\_\_ влажность воздуха**

*Правильный ответ: относительную*

**3. Прибор, позволяющий получить замеры показаний температуры на расстоянии, называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: пирометр*

**4. Прибор, позволяющий получить замеры показаний температуры и скорости движения воздушного потока, называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: термометром-анимометром*

**5. Концентрированный и \_\_\_\_\_ растворы образуются при обратном осмосе и ультрафильтрации \_\_\_\_\_.**

*Правильный ответ: разбавленный*

**6. Для хранения сырья на предприятиях мясной отрасли используют \_\_\_\_\_ оборудование**

*Правильный ответ: емкостное*

**7. \_\_\_\_\_ соединяет жестко валы привода**

*Правильный ответ: муфта*

**8. Опорный элемент вращения, передающий вращающий момент называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: валом*

**9. Привод, включающий в себя элементы механики и гидравлики называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: гидромеханическим*

**10. Крышку варочного аппарата, кастрюли открывают от \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: себя*

**11. Система, в которой используется в качестве рабочей среды сжатый воздух называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: пневматической*

**12. Подвижная токопередающая часть электродвигателя называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: ротором*

**13. \_\_\_\_\_ - неподвижная токопередающая часть электродвигателя**

*Правильный ответ: статор*

**14. Захватывание мяса и подача его к ножам волчка осуществляется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: шнеком*

15. Варка в малом количестве воды называется \_\_\_\_\_

Правильный ответ: припусканием

**ОПК-3.3 Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации**

Задания закрытого типа:

**1. Установите соответствие между производительностями технологического оборудования и методикой их расчета:**

- 1) теоретическая
- 2) техническая
- 3) эксплуатационная
- а) рассчитывается с учетом коэффициента использования по времени
- б) рассчитывается с учетом коэффициентов использования по времени и условий работы
- в) рассчитывается без учета коэффициентов использования по времени и условий работы

Правильный ответ: 1-в, 2-а, 3-б

**2. Разделение твердых тел на части под действием механических сил:**

- а) распыливание
- б) окатывание
- в) шлифование
- г) измельчение

Правильный ответ: г

**3. Укажите последовательность выполнения кинематического расчета привода оборудования:**

- а) расчеты вращающих моментов на валах и элементах привода
- б) расчеты чисел оборотов валов и элементов привода
- в) расчеты мощностей, реализуемых на валах привода
- г) расчет и выбор двигателя

Правильный ответ: г, б, в, а

**4. Какие параметры нужно знать, чтобы определить скорость всплытия (и, м/с) частичек легкой фазы при отстаивании жидкой неоднородной двухфазной системы в отстойнике жироловке периодического действия гравитационного типа при известной разности плотностей дисперсных частиц и среды ( $\rho_c - \rho_{ч}$ ):**

- а) объем отстойника, объемная производительность и диаметр частичек легкой фазы ( $V, M_0, d$ )
- б) вязкость среды кинематическая, теплоемкость среды ( $\nu, c$ )
- в) объем отстойника, вязкость среды динамическая, диаметр частичек ( $V, \mu, d$ )
- г) вязкость среды динамическую, диаметр частичек, ускорение свободного падения ( $\mu, d, g$ )

Правильный ответ: г

**5. Для какого измельчения используются мельницы?**

- а) мелкого
- б) тонкого
- в) крупного
- г) среднего

Правильный ответ: а, б

Задания открытого типа:

**1. Единое, взаимообусловленное развитие науки и техники называется \_\_\_\_\_**

Правильный ответ: научно-технический прогресс

**2. В науке различают два уровня исследования при расчетах оборудования: теоретический и \_\_\_\_\_**

Правильный ответ: эмпирический

**3. Единица измерения мощности:**

*Правильный ответ: Квт*

**4. Относится ли оборудование для резания к измельчителям на предприятиях общественного питания?**

*Правильный ответ: да*

**5. Расчет, показывающий отношение размеров кусков материала до и после дробления, определяет \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: степень дробления*

**6. \_\_\_\_\_ - оборудование для обезвоживания твердых материалов**

*Правильный ответ: пресс*

**7. Как рассчитывается абсолютное давление?**

*Правильный ответ: давление атмосферное плюс избыточное*

**8. Движущей силой перемещения жидкости или газа по трубам является \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: разность напоров*

**9. К динамическим насосам относят \_\_\_\_\_ насосы**

*Правильный ответ: лопаточные (лопастные), вихревые, струйные*

**10. Схема, на которой отображен общий вид технологического оборудования, называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: конструктивной*

**11. Расчетная схема, на которой отображены все элементы привода, в общепринятых обозначениях, и возможно проследить передачу движений от двигателя к исполнительному элементу, называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: кинематической*

**12. Насосы относятся к классу \_\_\_\_\_ машин**

*Правильный ответ: гидравлических*

**13. Объем жидкости, подаваемой насосом в нагнетательный трубопровод в единицу времени называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: производительностью*

**14. Для тонкого измельчения мясосырья и получения пастообразных материалов применяют \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: дезинтеграторы, куттеры, коллоидные мельницы, гомогенизаторы*

**15. В расчетах оборудования для съемки шкур с КРС допускается принимать скорость съемки шкуры в продольном направлении 8-10м/мин, а в боковом не более \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: 6 м/мин*

**ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения**

**ОПК-5.3 Рассчитывает производственные мощности, требуемую рабочую силу и эффективность работы технологического оборудования, оценивает и планирует внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией**



*Задания закрытого типа:*

**1. Установить соответствие между физическим и моральным износом технологического оборудования и их характеристиками:**

а) физический износ

б) моральный износ

1. степень улучшения технико-экономических характеристик новой техники

2. степень загрузки

3. периодичность создания новых типов оборудования

4. коррозия

5. продолжительность периода освоения

6. срок эксплуатации

*Правильный ответ: а – 2, 4, 6; б – 1, 3, 5*

**2. В зависимости от производства выделяют три основных вида технологических регламентов. Установите соответствие между ними и их характеристиками:**

1. постоянный

2. временный

3. разовый

а) разрабатывается для продукции, которая производится единичной партией или для проведения научно-исследовательской работы

б) разрабатываемый для проработанного производственного процесса

в) необходим для производства нового вида продукции, или в том случае, если предприятием вносятся какие-либо корректировки в установленный производственный процесс

*Правильный ответ: 1-б; 2-в; 3-а*

**3. От стоимости продукции на долю заработной платы основных производственных рабочих приходится:**

а) 15-20%

б) 10-15%

в) 20-25%

г) 30-35%

*Правильный ответ: б*

**4. Технические условия - содержат в себе следующую информацию:**

1. паспорт качества

2. требования по маркировке

3. указания по эксплуатации

4. технологическая инструкция

*Правильный ответ: 2, 3*

**5. К нормативно-технической документации относятся следующие виды документов:**

1. технические условия

2. экономическое обоснование

3. перечень оборудования

4. этикетка

*Правильный ответ: 1, 4*

*Задания открытого типа:*

**1. \_\_\_\_\_ - расчетный показатель максимального или оптимального объема производства за определенный период (декаду, месяц, квартал, год)**

*Правильный ответ: производственная мощность*

**2. Чтобы определить момент, в котором будет достигнут факт обеспечения продукцией потребностей рынка, а также необходимый запас готовой продукции на случай изменения ситуации на рынке или форс-мажорных обстоятельств рассчитывают \_\_\_\_\_ объем производства**

*Правильный ответ: оптимальный*

3. Расчет максимального объема производства необходим для анализа резерва продукции, когда предприятие работает на пределе своих возможностей. На практике для визуализации производственной мощности составляют \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: годовой план производства*

4. Производственные мощности предприятия оценивают, чтобы выявить внутрипроизводственные резервы роста эффективности использования производственных мощностей и проанализировать \_\_\_\_\_ производства

*Правильный ответ: уровень технической оснащенности*

5. Если производственная мощность предприятия используется недостаточно полно, это приводит к \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: увеличению доли постоянных издержек, росту себестоимости, снижению прибыльности*

6. В общем виде производственная мощность (ПМ) предприятия может быть рассчитана по следующей формуле:

*Правильный ответ:  $ПМ = ЭФВ / Тр$ , где ЭФВ – эффективный фонд времени работы предприятия; Тр – трудоемкость изготовления единицы продукции.*

7. \_\_\_\_\_ рабочего времени рассчитывают исходя из количества рабочих дней в году, количества рабочих смен в один рабочий день, продолжительности одной рабочей смены за вычетом плановых потерь рабочего времени

*Правильный ответ: эффективный фонд*

8. \_\_\_\_\_ — показатель, который рассчитывают на основании производственной программы и технических норм времени выработки изделий

*Правильный ответ: коэффициент загрузки оборудования*

9. В зависимости от времени расчета различают входную, выходную и \_\_\_\_\_ производственную мощность

*Правильный ответ: среднегодовую*

10. \_\_\_\_\_ — максимально возможный объем выпуска продукции на начало отчетного или планируемого периода (например, 1 января)

*Правильный ответ: входная производственная мощность*

11. \_\_\_\_\_ рассчитывается на конец отчетного или планируемого периода с учетом выбытия или ввода в эксплуатацию нового оборудования или новых производственных цехов (например, 31 декабря)

*Правильный ответ: выходная производственная мощность*

12. Нормативом резерва производственной мощности считается \_\_\_\_\_ (для устранения сбоев в работе и нормального функционирования предприятия)

*Правильный ответ: 5 %*

13. Эффект от внедрения инноваций в производство рассматривают и оценивают в следующих аспектах: экономическом, научно-техническом, социальном и \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: экологическом*

14. Показатель, характеризующий техническое состояние оборудования - \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: коэффициент износа*

15. Организация любого производства должна начинаться с выбора \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: стратегии*

#### **5.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций. Балльно-рейтинговая система оценки знаний**

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее коррекции, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение и защита лабораторных работ, выполнение контрольных работ);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий (реферат, презентация);
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

Для достижения комплексная оценка качества учебной работы обучающихся внедрена балльно-рейтинговая система оценки учебных достижений обучающихся.

Балльно-рейтинговая система оценки учебных достижений обучающихся направлена на решение следующих задач:

- повышение мотивации обучающихся к освоению образовательных программ путем более высокой дифференциации оценки их учебной работы;
- повышение уровня организации образовательного процесса в университете.

Порядок начисления баллов доводится до сведения каждого обучающегося в начале семестра изучения дисциплины.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине включает две составляющие:

- первая составляющая – оценка регулярности, своевременности и качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма – не более 85 баллов). Баллы, характеризующие успеваемость студента по дисциплине, набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ.

- вторая составляющая – оценка знаний студента по результатам промежуточной аттестации (не более 15 –баллов).

Общий балл текущего контроля складывается из следующих составляющих:

- посещаемость – студенту, посетившему все занятия, начисляется 20 баллов;
- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии с учебным планом. Студенту, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;
- контрольные мероприятия – максимальная оценка 25 баллов.
- бонусы - 20 баллов. До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 дополнительных (бонусных) баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий с оценкой «отлично», активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в НИРС и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии.

Максимальная сумма баллов, набираемая студентом по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности», закрываемой семестровой аттестацией, равна 100.

Если в семестре предусмотрена сдача зачета, то по результатам работы в семестре студенту очного обучения выставляется:

- «зачтено» - от 40 до 59 баллов;
- «не зачтено» - менее 40 баллов.

**Добор баллов.** В случае пропуска студентом семестрового контрольного мероприятия по уважительной причине преподаватель должен предоставить студенту возможность сдать данную тему.

Суммы баллов, набранные студентом по результатам каждого текущего контроля, заносятся преподавателем, в соответствующую форму единой ведомости, используемую в течение всего семестра, которая хранится в деканате.

Итоги текущего контроля подводятся в последний рабочий день каждого месяца изучения дисциплины, копии передаются в деканат. Оригинал ведомости хранится у преподавателя до завершения изучения дисциплины, и затем, передается в деканат. Копия ведомости хранится на кафедре.

Преподаватель ведет журнал учета данных текущего контроля, своевременно доводит до сведения студентов информацию, содержащуюся в журнале и предоставляет в деканат в последний рабочий день месяца. Итоги промежуточной аттестации вносятся преподавателем в ведомость учета итогового рейтинга по дисциплине и в обязательном порядке доводятся до сведения студентов.

До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся предоставляется возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 баллов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки.

Виды контрольных мероприятий для добора баллов преподаватель устанавливает индивидуально для каждого обучающегося.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

**Промежуточная аттестация** осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде выставления зачета. Промежуточная аттестация может проводиться в устной, письменной форме.

Итоговый рейтинг по дисциплине отражает качество освоения обучающимся учебного материала. Максимальная сумма баллов, которая может быть учтена в индивидуальном рейтинге обучающегося в семестре по каждой дисциплине, не может превышать 100 баллов (включая бонусные баллы). Практика (учебная, производственная), НИРС и курсовая работа (проект) рассматриваются как самостоятельная учебная дисциплина.

Аттестационные испытания проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические и лабораторные занятия (кроме устного экзамена). Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче зачета в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Составляющие общего количества баллов	Максимальное количество баллов
Оценка регулярности, своевременности и качества выполнения студентом учебной работы по дисциплине, в том числе: посещаемость выполнение заданий контрольные мероприятия бонусы	Не более 85  20 20 25 20
Оценка знаний студентов по результатам промежуточной аттестации (зачет)	Не более 15

#### Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	Опрос	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

#### Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

#### Критерии оценки уровня знаний студента на экзамене

Критериями оценки ответа студента на экзамене выступают: правильность ответов на вопросы билета (верное, четкое, достаточно глубокое изложение темы, понятий, фактов, материала и т.п.); полнота и лаконичность ответа; степень использования и понимания научных источников; умение связывать теорию с практикой; решение задачи; грамотное комментирование, приведение примеров, аналогий.

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студенту, усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении, практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно, с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля  
по дисциплине «Технологическое оборудование, инженерные процессы и  
аппараты мясной отрасли»  
5 семестр**

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Срок проведения контрольного мероприятия / № занятия для заочной формы обучения
<b>Раздел 1</b> Общие сведения о технологическом оборудовании и аппаратах ПМО. Подвесное транспортное	ОПК-3 ОПК-5	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.3	I этап II этап III этап	устный опрос, защита выполненного задания,	Сентябрь/№1

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Срок проведения контрольного мероприятия / № занятия для заочной формы обучения
				презентации, доклада	
<b>Раздел 2</b> Напольный транспорт. Оборудование для напорного транспортирования продуктов	ОПК-3 ОПК-5	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.3	I этап II этап III этап	устный опрос, защита выполненного задания	Октябрь/№2
<b>Раздел 3</b> Емкостные вытеснители. Оборудование для съемки шкур	ОПК-3 ОПК-5	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.3	I этап II этап III этап	устный опрос, защита выполненного задания, презентации, доклада	Ноябрь/№3
<b>Раздел 4</b> Оборудование для первичной обработки шкур на мясокомбинатах. Оборудование для съемки волоса и оперения.	ОПК-3 ОПК-5	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.3	I этап II этап III этап	устный опрос, защита выполненного задания, презентации, доклада	Декабрь/№4
<b>Раздел 5</b> Машины для обработки кишок. Моечные машины и устройства	ОПК-3 ОПК-5	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.3	I этап II этап III этап	устный опрос, защита выполненного задания, презентации, доклада	Декабрь/№5

**ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля  
по дисциплине «Технологическое оборудование, инженерные процессы и  
аппараты мясной отрасли»  
6 семестр**

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Срок проведения контрольного мероприятия / № занятия для заочной формы обучения
<b>Раздел 6</b> Мясорезательные машины. Машины для перемешивания продукции	ОПК-3 ОПК-5	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.3	I этап II этап III этап	устный опрос, защита выполненного задания, презентации,	Март/№6

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Срок проведения контрольного мероприятия / № занятия для заочной формы обучения
				доклада	
<b>Раздел 7</b> Оборудование и аппараты для разделения, дозирования и формования мясопродукции. Оборудование для дымоприготовления	ОПК-3 ОПК-5	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.3	I этап II этап III этап	устный опрос, защита выполненного задания	Апрель/№7
<b>Раздел 8</b> Оборудование и аппараты для тепловой обработки мясопродуктов. Установки для получения клеев и бульонов.	ОПК-3 ОПК-5	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.3	I этап II этап III этап	устный опрос, защита выполненного задания, презентации, доклада	Май/№8
<b>Раздел 9</b> Оборудование и аппараты для обработки жирсырья.	ОПК-3 ОПК-5	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-5.3	I этап II этап III этап	устный опрос, защита выполненного задания, презентации, доклада	Июнь/№9

**Устный опрос** – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

*Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению. Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

*Индивидуальный* опрос предполагает объяснение, связанные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством разви-



тия речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

#### **Критерии и шкалы оценивания устного опроса**

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

#### **Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)**

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

### Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой ин-	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой инфор-	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.

		формации.	мации.	
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующую функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

### Критерии оценки контрольных мероприятий

Контрольное мероприятие	Оценка	Достигнутый результат
Контрольный устный /письменный опрос	отлично	студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно со-

		ставленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.
	хорошо	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для балла «3», но допускает 1–3 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–3 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.
	удовлетворительно	студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.
	неудовлетворительно	ставится, если студент обнаруживает незнание соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не отвечает ни на один из поставленных вопросов или отказывается отвечать

### **Курсовой проект. Примерная тематика. Краткая характеристика.**

Курсовой проект рассматривается как завершающий этап обучения дисциплине и выступает одним из основных видов самостоятельной работы студентов. Выполнение курсового проекта способствует закреплению теоретических знаний и практических навыков, полученных при изучении этой дисциплины, более глубокому совершенствованию профессионального мастера, приобщению студента к научно- исследовательской работе.

В процессе выполнения курсового проекта студент должен: продемонстрировать умение работать с нормативными документами и специальной литературой; овладеть основными приемами, техникой и технологией конструкторской работы; научиться выполнять инженерные расчёты, делать правильные выводы.

Выполнение курсового проекта складывается из следующих этапов: выбор темы; подбор и изучение литературных источников (нормативных актов, монографий, учебников, учебных пособий, практических материалов); сбор и обработку исходной информации; составление плана курсового проекта; его написание; представление проекта на проверку; получение замечаний и рекомендаций ведущего преподавателя; устранение указанных недостатков; окончательная редакция курсового проекта и его защита.

**Тема курсового проекта выбирается студентом в соответствии с учебной программой курса и методическими рекомендациями.**

Студент самостоятельно может выбрать любую тему для исследования исходя из личных предпочтений или актуальности для изучаемого предприятия мясоперерабатывающей отрасли, в соответствии с перечнем тематики курсовых проектов.

### **Примерная тематика**

№ п/п	Краткая характеристика	Формируемые компетенции
1	Разработать конструкцию фаршемешалки.	ОПК-3; ОПК-5
2	Разработать конструкцию ультразвуковой установки для обработки мясopодуKтов.	ОПК-3; ОПК-5
3	Разработать конструкцию распылительной сушилки для	ОПК-3;

	производства крови.	ОПК-5
4	Разработать конструкцию машины для снятия шкурки со шпика.	ОПК-3; ОПК-5
5	Разработать конструкцию мясорезательной машины.	ОПК-3; ОПК-5
6	Разработать конструкцию волчка для производства фарша.	ОПК-3; ОПК-5
7	Разработать конструкцию двухшнекового шприца-смесителя.	ОПК-3; ОПК-5
8	Разработать конструкцию шнекового пресса для отжима жира из мясной шквары.	ОПК-3; ОПК-5
9	Разработать конструкцию элеватора передвижного для подачи туш свиней.	ОПК-3; ОПК-5
10	Разработать конструкцию сепаратора для крови.	ОПК-3; ОПК-5
11	Разработать конструкцию сепаратора для жира.	ОПК-3; ОПК-5
12	Разработать конструкцию поселочного барабана для шкур КРС.	ОПК-3; ОПК-5
13	Разработать конструкцию молотковой дробилки для измельчения кости.	ОПК-3; ОПК-5
14	Разработать конструкцию ленточного конвейера для перемещения измельченной кости.	ОПК-3; ОПК-5
15	Разработать конструкцию ножевого устройства для измельчения твердого сырья.	ОПК-3; ОПК-5
16	Разработать конструкцию ковшового элеватора для транспортирования сырья.	ОПК-3; ОПК-5
17	Разработать конструкцию агрегата для жиловки измельченного мяса.	ОПК-3; ОПК-5
18	Разработать конструкцию стерилизатора пищевых продуктов.	ОПК-3; ОПК-5
19	Разработать конструкцию машины для резки шпика.	ОПК-3; ОПК-5
20	Разработать конструкцию ленточного конвейера для транспортирования полутуш КРС.	ОПК-3; ОПК-5

### **Исходные данные на курсовой проект**

1. Прототип технологического оборудования (общий вид в 2-3 проекциях).
2. Кинематическая схема технологического оборудования-прототипа.
3. Основные параметры разрабатываемого оборудования (производительность, мощность, частота вращения, вместимость, геометрические параметры и т.д.).
4. Рекомендуемая литература по разделам проекта.

\*Задание на курсовой проект студенту оформляется на соответствующем бланке, разработанном кафедре.

### **Содержание пояснительной записки**

Введение (1-2 стр.)

1. Технологическая часть (4-6 стр.)
2. Обзор существующих конструкций машин аналогов (патентный поиск) (4-6 стр.)

3. Обоснование проекта и описание устройства оборудования по заданию (2-3 стр.)
4. Расчет основных параметров оборудования (3-4 стр.)
5. Кинематический расчет привода (4-5 стр.)
6. Расчет сил, действующих на рабочие элементы конструкции (2-3 стр.)
7. Прочностные расчеты деталей и узлов конструкции (2-3 стр.)
8. Эксплуатация и техническое обслуживание проектируемого оборудования (3-4 стр.)
9. Охрана труда и техника безопасности при работе оборудования (2-3 стр.)
10. Производственная санитария и охрана окружающей среды предприятия (2-3 стр.)
11. Расчет технико-экономических показателей представленной разработки (2-3 стр.)

Заключение (1 стр.)

Список использованных источников (1стр.)

*Список использованных источников (библиографический список)* содержит полные сведения обо всех источниках, использованных при написании курсовой работы. Рекомендуется использование не менее 10-15 наименований печатных изданий.

\*Пояснительная записка выполняется на листах формата А4 согласно ГОСТ.

### Графическая часть курсового проекта

1 лист - Общий вид технологического оборудования в 2-3 проекциях (формат А1)

2 лист - Общая технологическая схема производства продукции, включая разрабатываемое оборудование (формат А1).

\*Графическая часть проекта выполняется согласно расчетных данных, полученных в пояснительной записке и в соответствии с требованиями ЕСКД.

### Защита курсового проекта

По результатам защиты курсовой проект оценивается дифференцированной отметкой по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительная оценка по той дисциплине, по которой предусматривается курсовой проект, выставляется только при условии защиты курсового проекта на оценку не ниже «удовлетворительно».

Критерии оценивания курсового проекта представлены ниже.

### Критерии и шкалы оценивания курсового проекта

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Курсовой проект выполнен на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с темой курсовой работы. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный курсовой проект представлен в срок, полностью выполнен и оформлен в соответствии с требованиями.
4	Курсовой проект выполнен на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с темой курсовой работы, но недостаточно полно.	Письменно оформленный курсовой проект представлен в срок, выполнен и оформлен в соответствии с требованиями, но с некоторыми недоработками.

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
3	Курсовой проект выполнен на недостаточно высоком профессиональном уровне. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с темой курсового проекта.	Письменно оформленный курсовой проект представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в содержании и оформлении курсового проекта.
2 и ниже	Курсовой проект выполнен на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с темой курсового проекта вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале.	Письменно оформленный курсовой проект представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в содержании и оформлении.

### Пример экзаменационного билета по дисциплине

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ  
 И РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА  
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
 (ФГБОУ ВО «Донской ГАУ»)

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № \_\_\_

По дисциплине      Технологическое оборудование, инженерные процессы и аппараты мясной отрасли

Факультет            БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ

Направление подготовки      19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов

1. Структура технологического оборудования мясной отрасли.

2. Оборудование для мойки шкур.

3. Технологические расчеты дымогенераторов (по заданию).

Экзаменатор \_\_\_\_\_

Утверждены на заседании кафедры БЖ, МиАТПиП « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

протокол № \_\_ *Зав. кафедрой* \_\_\_\_\_

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ,  
НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Основная литература</b>	<b>Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС</b>
<p>Ершов, В. Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 2. Комплексная механизация погружно-разгрузочных и транспортных работ : учебное пособие / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 200 с. — ISBN 978-5-98879-146-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4881">https://e.lanbook.com/book/4881</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4881">https://e.lanbook.com/book/4881</a></p>
<p>Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности : учебное пособие : в 2 частях / А. Ф. Сорокопуд. — Кемерово :КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2010. — 228 с. — ISBN 978-5-89289-614-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4684">https://e.lanbook.com/book/4684</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4684">https://e.lanbook.com/book/4684</a></p>
<p>Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности. В 2 ч. Ч. 2 : учебное пособие / А. Ф. Сорокопуд. — Кемерово :КемГУ, 2010. — 209 с. — ISBN 978-5-89289-614-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4685">https://e.lanbook.com/book/4685</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4685">https://e.lanbook.com/book/4685</a></p>
<b>Дополнительная литература</b>	<b>Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС</b>
<p>Сорокопуд, А. Ф. Технологическое оборудование. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие / А. Ф. Сорокопуд, В. И. Петров. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово :КемГУ, 2006. — 108 с. — ISBN 5-89289-097-X. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4617">https://e.lanbook.com/book/4617</a> (дата обращения: 17.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4617">https://e.lanbook.com/book/4617</a></p>
<p>Алексеев, Г. В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых систем» / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, Е. В. Кравцова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 296 с. — ISBN 978-5-507-44671-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/266498">https://e.lanbook.com/book/266498</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/266498">https://e.lanbook.com/book/266498</a></p>
<p>Буянов, О. Н. Холодильное технологическое оборудование : учебное пособие / О. Н. Буянов, Н. Н. Воробьева, А. В. Усов. — Кемерово :КемГУ, 2009. — 200 с. — ISBN 978-5-89289-542-2. — Текст : элек-</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4605">https://e.lanbook.com/book/4605</a></p>



тронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4605">https://e.lanbook.com/book/4605</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Технологическое механическое оборудование мясной отрасли : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2026-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/102031">https://e.lanbook.com/book/102031</a> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/102031">https://e.lanbook.com/book/102031</a>

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.**

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

### **Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.**

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 5.4 РПД.

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);

- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

-YandexBrowser Свободно распространяемое ПО

-7-zip Свободно распространяемое ПО

Zoom, Свободно распространяемое ПО

### Перечень лицензионного программного обеспечения

- Windows 10 Home Get Genuine

-OpenOffice Свободно распространяемое ПО

- Adobe acrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение

-Unrealcommander Свободно распространяемое ПО

-Dr. Web

-Windows 8.1

-Windows XP Home Edition Russian (OEM)

- MozillaFirefox Свободно распространяемое ПО

Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware

### Перечень профессиональных баз данных

1) Информационно правовой портал «Гарант.ру». – Режим доступа: <https://www.garant.ru/>

2) Нормативно-техническая документация. Бесплатная база ГОСТ. – Режим доступа: <https://docplan.ru/>

### Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
ЭБС «Лань». Издательство «Лань»	<a href="http://www.e.lanbook.com">www.e.lanbook.com</a>
Университетская библиотека Online	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red">http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
Информационно-правовая система Консорциум кодекс	<a href="https://kodeks.ru/">https://kodeks.ru/</a>
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
Профессиональная справочная система «Техэксперт: Промышленная безопасность»	<a href="https://cntd.ru/products/promishlennaya_bezопасnost#home">https://cntd.ru/products/promishlennaya_bezопасnost#home</a>
Нормативная справочно-информационная система в области пожарной безопасности (НСИС ПБ)	<a href="http://nsispb.ru/">http://nsispb.ru/</a>
База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Документы»	<a href="http://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php">http://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php</a>
Единая общероссийская справочно-информационная система по охране труда	<a href="http://akot.rosmintrud.ru/">http://akot.rosmintrud.ru/</a>

Наименование ресурса	Режим доступа

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа** – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

**Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Помещение для самостоятельной работы** – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

**Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования** – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3
1	<p>Аудитория № 210 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска магнитно-маркерная (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проекционный экран (1); проектор (переносной) (1); стенды; ноутбук (переносной)); специа-</p>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Школьная, дом № 4

	<p>лизированное учебное оборудование - манекен-тренажер сердечно-легочной реанимации (1) (переносной); аптечка (переносная); набор чертежных инструментов (1) (переносной); костюм защитный – манекен (1) (переносной); пирометр инфракрасный (1) (переносной); дозиметр радиоактивного фона (1)(переносной); измеритель уровня шума (1) (переносной); люксметр (1) (переносной); газоанализатор (1)(переносной); измеритель уровня электромагнитного фона (1)(переносной); средства индивидуальной защиты (противогазы (12 ) (переносные); самоспасатели (3) (переносные); респиратор (1) (переносной); костюмы защитные хлопчатобумажные (4) (переносные); шлем защитный (1) (переносной); компрессор (1) (переносной); комплект дыхательного аппарата (1) (переносной); дефибриллятор (1) (переносной); экспериментальная панель «Электробезопасность» (1) (переносной); термоанемометр (1) (переносной); вольтметры (3) (переносные); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p> <p>Windows 10 Home Get Genuine Лицензия № 66241787 от 28.12.2015 OPEN 96248122ZZE1712; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideo-Communications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО.</p>	
2	<p>Аудитория № 212 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска магнитно-маркерная (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проекционный экран (1), телевизор; ноутбук (переносной); проектор (переносной)); специализированное учебное оборудование - секция пропашной сеялки (1); стенд высевающего аппарата (1); секция пропашного культиватора (1); манекен-тренажер сердечно-легочной реанимации (1) (переносной); аптечка (переносная); набор чертежных инструментов (1) (переносной); костюм защитный – манекен (1) (переносной); пирометр инфракрасный (1) (переносной); дозиметр радиоактивного фона (1)(переносной); измеритель уровня шума (1) (переносной); люксметр (1) (переносной); газоанализатор (1)(переносной); измеритель уровня электромагнитного фона (1)(переносной); средства индивидуальной защиты (противогазы (12) (переносные); самоспасатели (3) (переносные); респиратор (1) (переносной); костюмы защитные хлопчатобумажные (4) (переносные); шлем защитный (1) (переносной); компрессор (1) (переносной); комплект дыхательного аппарата (1) (переносной); дефибриллятор (1) (переносной); экспериментальная панель «Электробезопасность» (1) (переносной); термоанемометр (1) (пере-</p>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 4

	<p>носной); вольтметры (3) (переносные); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - стенды (3).</p> <p>Windows 10 Home Get Genuine Лицензия № 66241787 от 28.12.2015 OPEN 96248122ZZE1712; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideo-Communications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО.</p>	
3	<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License.</p>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27
4	<p>Аудитория № 209 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска магнитно-маркерная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проекционный экран (1) (переносной); сетевой терминал (1); мониторы (5)) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду организации, МФУ (1).</p> <p>Windows 10 Home Get Genuine Лицензия № 66159871 от 11.12.2015 OPEN 96166520ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2007 Лицен-</p>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 4

	<p>зия № 42563717 от 03.08.2007 OPEN 62544085ZZE0908 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС».</p>	
5	<p>Аудитория № 210а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (сейф (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1); компьютер (1); Принтер (1).</p> <p>Windows 10 Home Get Genuine Лицензия № 66241787 от 28.12.2015 OPEN 96248122ZZE1712; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС».</p>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 4
6	<p>Аудитория № 212а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования.</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - видеоплеер (1); проектор (1); медиаплеер (1); нетбук (1); МФУ (1); компьютер (1).</p> <p>Windows 10 Home Get Genuine Лицензия № 66241787 от 28.12.2015 OPEN 96248122ZZE1712; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС».</p>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 4

7	<p>Аудитория № 293а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллажи) (2).</p> <p>Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - дым машина (1); указатель высокого напряжения (1), газоанализатор (1), средства индивидуальной защиты (противогазы (12), самоспасатели (3), респиратор (1), костюмы защитные хлопчатобумажные (4), шлем защитный (1), компрессор (1), комплект дыхательного аппарата (1), дефибриллятор (1), экспериментальная панель «Электробезопасность» (1), электропила (1), термоанемометр (1), вискозиметр (1), мультиметр (2), преобразователь частоты (1), ручная шлифовальная машина (1), вольтметры (3), перфоратор (1).</p>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 6
8	<p>Аудитория № 215 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (сейф (1), столы (3)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор (переносной) (1), ноутбуки (переносные) (3); специализированное учебное оборудование - приборы переносные и инструменты переносные: пирометр инфракрасный (1), дозиметр радиоактивного фона (1), измеритель уровня шума (1), локсметр (1), газоанализатор (1), измеритель уровня электромагнитного фона (1).</p> <p>Windows 10 Home Get Genuine Лицензия № 66241787 от 28.12.2015 OPEN 96248122ZZE1712; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideo-Communications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС».</p>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 4