**Карта тестовых заданий**

**Компетенция:** ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения

**Индикатор:** ПК-1.1Выбирает технологическое оборудование для производства мясных продуктов

**Дисциплина**: Оборудование мясоперерабатывающих предприятий

**Описание теста:**

1. Тест состоит из 70 заданий, которые проверяют уровень освоения компетенций обучающегося. При тестировании каждому обучающемуся предлагается 30 тестовых заданий по 15 открытого и закрытого типов разных уровней сложности.

2. За правильный ответ тестового задания обучающийся получает 1 условный балл, за неправильный ответ – 0 баллов. По окончании тестирования, система автоматически определяет «заработанный итоговый балл» по тесту, согласно критериям оценки

3 Максимальная общая сумма баллов за все правильные ответы составляет – 100 баллов.

4. Тест успешно пройден, если обучающийся правильно ответил на 70% тестовых заданий (61 балл).

5. На прохождение тестирования, включая организационный момент, обучающимся отводится не более 120 минут. На каждое тестовое задание в среднем по 3 минуты.

6. Обучающемуся предоставляется одна попытка для прохождения компьютерного тестирования.

**Кодификатором** теста по дисциплине является раздел рабочей программы «4. Структура и содержание дисциплины (модуля)»

**Комплект тестовых заданий**

**Задания закрытого типа**

**Задания альтернативного выбора**

*Выберите* ***один*** *правильный ответ*

**Простые вопросы (1 уровень)**

1. Для перевозки крупного рогатого скота, при массе одного животного более 500 кг применяют

1. **одноярусные скотовозы**
2. двухъярусные скотовозы
3. одно-, двух-, трех- и четырехъярусные скотовозы

2. Фиксирующие V-образные конвейеры, служат для

1. **оглушения птицы**
2. разделки птицы
3. обескровливания птицы

3. Сбор крови на пищевые цели осуществляют с помощью

1. **полых ножей**
2. пневматических пистолетов
3. эмульситаторов

4. Скорость съемки шкур, мелкого рогатого скота, не должна превышать

1. **0,3 м/с**
2. 0,5 м/с
3. 0,9 м/с

5. Цепные установки, для съемки шкур с туш свиней, бывают

1. **с одним, двумя или тремя конвейерами**
2. с четырьмя, пятью или шестью конвейерами
3. безконвейерные

**Средне-сложные вопросы (2 уровень)**

6. Удаление щетины, волоса и оперения происходит под действием сил

1. **трения**
2. упругости
3. тяжести

**7.** В устройствах, для удаления щетины, волоса и оперения, скребки являются

1. **Упругими рабочими органами**
2. Бильными рабочими органами
3. Вальцовыми рабочими органами

8. Машины для удаления щетины называют

1. **скребмашинами**
2. шлямодробильными машинами
3. обвалочными прессами

9. Для очистки от нагара труднодоступных частей туши (голова, пах, окорок и т. д.) применяют

1. **машины со щеточными рабочими органами**
2. продольно-вертикальные машины
3. поперечно-горизонтальные скребмашины

10. Бильные машины применяют

1. **для снятия оперения**
2. для снятия щетины
3. для снятия волоса

11. Шлямодробильные машины применяют

1. **для удаления балластной оболочки кишок**
2. для снятия оперения
3. для измельчения костной ткани

12. Для измельчения мясокостного сырья, сырой кости, рогов, копыт применяют машины, использующие дробление методом

1. **Излома**
2. Раздавливания
3. Удара

13. Недостатком пил с кривошипно-шатунным механизмом, в машинах для крупного измельчения сырья является

1. **вибрация**
2. низкая производительность
3. габаритные размеры

14. Ленточные пилы, при правильной эксплуатации, позволяют распиливать мясокостное сырье

1. **в любом направлении**
2. только вертикально
3. только горизонтально

15. Машины для: резания замороженных мясных блоков; снятия шкурки с пластов шпика; пластования шпика; порционирования мяса и мясопродуктов; резания шпика и мяса на куски определенной формы и размера; мездрения шкур, называются

1. **мясорезательные машины для среднего измельчения**
2. мясорезательные машины для крупного измельчения
3. Машины для пластования

16. Машины для резания шпика на куски заданного размера и формы, бывают

1. **вертикальными и горизонтальными**
2. вертикального типа
3. горизонтального типа

17. В мездрильных машинах, для очистки шкур от навала, прирезей мяса и жира, используют

1. **острые ножи**
2. затупленные ножи
3. скребки

18. Промышленными волчками, называют

1. **мясорезательные машины для мелкого измельчения**
2. мясорезательные машины для крупного измельчения
3. навалосгоночные машины

19. Массажеры и тумблеры применяют для

1. **ускорения посола мяса**
2. отделения мышечной ткани от кости
3. наполнения оболочек

20. Машины периодического действия, предназначенные для перемешивания многокомпонентной смеси (в состав которой входят различные сорта предварительно измельченного или шротированного мяса и различные функциональные ингредиенты), дальнейшего измельчения этой смеси до получения однородного фарша с заданной величиной частиц, называются

**А) волчки-мешалки**

Б) куттеры

В) шпигорезки

21. Для получения гомогенных, однородных фаршевых эмульсий, состоящих из нескольких сортов мяса, связующих, эмульгирующих и вкусоароматизирующих веществ, используют

1. **машины для тонкого измельчения мяса**
2. машины для крупного измельчения мяса
3. мездрильные машины

22. Механические процессы (измельчение, перемешивание) и биохимические процессы, связанные с разрушением клеточной структуры белка и жира и созданием стойких водо-жиро-белковых эмульсий, называются

1. **куттерованием**
2. обвалкой
3. жиловкой

**Сложные вопросы (3 уровень)**

23. Аппараты позволяющие получать непрерывный фаршевый жгут, покрытый коллагеновой оболочкой, называются

1. **коэкструзионные автоматы**
2. шприцы с поршневыми вытеснителями
3. шприцы с шестеренными вытеснителями

24. Куттерные ножи, с криволинейной режущей кромкой называют также

1. **серповидными**
2. угловыми
3. двояковогнутыми

25. В микроизмельчителях, режущий механизм – ножи, вращаются с частотой

1. **до 50 с–1**
2. до 70 с–1
3. до 90 с–1

**Задания на установление последовательности**

*Установите правильную последовательность*

**Простые вопросы (1 уровень)**

26. Установите последовательность агрегатов конвейера для оглушения телят

1. **подгон**
2. **поддерживающий конвейер**
3. **конвейерный стол**
4. **элеватор**

27. Установите последовательность использования оборудования для первичной переработки КРС

1. **аппараты для электрического оглушения**
2. **полый нож для обескровливания**
3. **установка для съемки шкур**
4. **скребмашина**

**Средне-сложные вопросы (2 уровень)**

28. Установите последовательность использования оборудования в производстве вареных колбас

1. **волчок**
2. **куттер**
3. **шприц**
4. **термокамера**

29. Установите последовательность использования оборудования в производстве сборной жестяной банки

1. **дисковые ножницы**
2. **корпусообразующий агрегат**
3. **фланцеотгибочная машина**
4. **закаточная машина**

**30.** Установите последовательность использования оборудования в производстве рубленых полуфабрикатов

1. **формующий автомат**
2. **автомат для нанесения лизьона**
3. **автомат панировочный**
4. **обжарочный аппарат**

31. Установите последовательность использования оборудования в производстве полуфабрикатов, покрытых тестом

1. **формующий автомат**
2. **галтовочная машина**
3. **скороморозильный аппарат**
4. **автомат фасовки**
5. **автомат упаковки**

32. Установите последовательность использования оборудования в упаковке мяса и мясопродуктов в газонепроницаемую пленку

1. **раскрыватель пакетов**
2. **вакуумный полуавтомат**
3. **штуцер**
4. **транспортер**
5. **усадочная камера**
6. **упаковочный стол**

33. Установите последовательность использования оборудования в линии убоя мелкого рогатого скота и разделки туш

1. **автомат электрооглушения**
2. **стол закола**
3. **сдвоенный подвесной конвейер (участок обескровливания)**
4. **участок забеловки**
5. **полуавтоматическая забеловочная машина**
6. **машина-автомат окончательной съемки шкуры**
7. **кабина мойки туши**
8. **конвейер нутровки**

**34.** Установите последовательность использования оборудования в производстве полукопчёных колбас

1. **волчок**
2. **фаршемешалка**
3. **куттер**
4. **эмульситатор**
5. **шприц**
6. **коптильная камера**
7. **душевое устройство**

**Сложные вопросы (3 уровень)**

**35.** Установите последовательность действий автоматической закаточной машины, для герметизации металлических и стеклянных банок

1. **ориентация банок**
2. **маркировка крышек и установка их на банки**
3. **установка банки в патрон закаточного механизма**
4. **закатывание банки**
5. **выдача банки из машины**

**Задания открытого типа**

**Задания на дополнение**

*Напишите пропущенные слова*

**Простые вопросы (1 уровень)**

36. Устройство для образования дыма в колбасных термокамерах (коптильных камерах) называется

**Дымогенератор**

37. Устройство, предназначенное для заделки концов колбасных батонов алюминиевыми клипсами называются

**Клипсатор**

38. Машина для тонкого измельчения мяса, с режущим механизмом в виде ножей, с криволинейной режущей кромкой, называется

**Куттер**

39. Стационарное устройство периодического действия, предназначенное для изоляции одного или нескольких животных при оглушении, называется

**Бокс**

40. Устройство для удаления щетины, с туш свиней, называется

**Скребмашина**

41. Переносная машина с гладкими лезвиями, используемая как ручной механизированный инструмент, называется

**Резак**

**Средне-сложные вопросы (2 уровень)**

42. Стационарная дисковая пила, которую применяют для отрезания кулаков от трубчатых костей, рогов от голов, крупного рогатого скота, также называется

**Циркуляционной, Циркуляционной пилой**

43. Волчок с диаметром решетки менее 80 мм называется

**Бытовым, Бытовой волчок**

44. Волчок с диаметром решетки более 80 мм называется

**Промышленным, Промышленный волчок**

45. Машина для тонкого измельчения фарша, с режущим механизмом нож - решетка, называется

**Эмульситатор**

46. Машина для ультратонкого измельчения мяса, с режущим механизмом, состоящим из ротора и статора в виде дисков или конусов, снабженных зубчатыми венцами называется

**Микрокуттер**

47. Куттерный нож, с криволинейной режущей кромкой, так же называется

**Серповидный, Серповидный нож**

48. При прессовании, с целью выделения жидкой фазы, влажный материал подвергают объемному сжатию в камере, часть которой перфорирована. Данная часть называется

**Зеер**

49. Для обжаривания рубленых полуфабрикатов в масле, используют аппарат, который называется

**Фритюрница**

50. Периодически действующий фильтр, для отделения расплавленного жира от шквары, называется

**Отцеживатель**

51. Аппарат, в котором суспензии и эмульсии разделяются в поле земного тяготения, вследствие разной плотности дисперсной фазы и дисперсионной среды, называется

**Отстойник**

52. Машина, в которой жидкие дисперсные системы (эмульсии и суспензии) разделяются в поле центробежных сил, называется

**Сепаратор, Центрифуга**

53. Измельчитель-плавитель, осуществляющий измельчение жиросырья и двухступенчатую вытопку жира, называется

**Экспульсор**

54.  Обжарочные камеры, загрузку колбас в которые производят на колбасных палках, называются

**Ярусными, Ярусными камерами**

55.Объемный выпарной аппарат, используемый для выпаривания клеевых бульонов и водоспиртовых экстрактов, со свободной неорганизованной циркуляцией, работающий при атмосферном давлении, называется

**Концентратор**

56. Машина для резания шпика, на кусочки определенной формы и размера (кубики, параллелепипеды, брусочки и др.), называется

**Шпигорезка**

57. Однооперационная машина, для очистки шкур, в которой основным рабочим органом является вал с затупленными ножами, называется

**Навалосгоночной, Навалосгоночная машина**

58. Универсальная машина непрерывного действия, предназначенная для мелкого измельчения охлажденного и замороженного мяса, жира, жиросодержащих материалов, субпродуктов и др. называется

**Волчок**

59. Для обвалки, дообвалки и жиловки мяса используют поршневой, шнековый или барабанный…

**Пресс**

60. Современная машина, производящая наполнение колбасной оболочки фаршем под вакуумом, дозирование и запечатывание батонов, называется

**Шприц**

61. Устройство, позволяющее перемешивать измельчённое сырое мясо и другие вязкие продукты до однородного состояния, называется

**Фаршемешалка, Мешалка**

62. Для разделения сыпучих материалов на фракции применяют просеивающую машину, которая называется

**Сито**

63. Аппарат, обезжиривание кости в котором проводят при повышенном давлении и поэтому при более высоких температурах, чем в открытых котлах, что позволяет сократить продолжительность процесса и увеличить выход жира до 75% от исходного содержания в кости, называется

**Автоклав**

64. В аппарате для обработки жидкими теплоносителями, при обработке натуральных и рубленых полуфабрикатов, применяют расплавленный...

**Жир**

65. Устройство для удаления нагара, с туш свиней, называется

**Полировочным, Полировочное устройство**

66. Машина, предназначенная для удаления оперения с крыльев водоплавающей птицы, после тепловой обработки, называется

**Пластинчатая, Пластинчатая машина**

67. Машина, для резания измельченного, сформованного и замороженного в виде прямоугольников мяса, называется

**Блокорезка**

**Сложные вопросы (3 уровень)**

68. Для охлаждения методом орошения, применяют душевые установки, в которых на поверхность колбасных батонов разбрызгивается…

**Вода**

69. Автомобиль для транспортирования убойных животных, называется

**Скотовоз**

70. Для опалки свиней на малых предприятиях и для опалки брюшной части туши при снятии крупона используют факельные горелки, работающие на керосине или природном газе. На предприятиях большей производительности применяют опалочные ...

**Печи**

**Карта учета тестовых заданий (вариант 1)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Компетенция | ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения | | | |
| Индикатор | ПК-1.1Выбирает технологическое оборудование для производства мясных продуктов | | | |
| Дисциплина | Оборудование мясоперерабатывающих предприятий | | | |
| Уровень освоения | Тестовые задания | | | Итого |
| Закрытого типа | | Открытого типа |
| Альтернативный выбор | Установление соответствия/ последовательности | На дополнение |
| 1.1.1 (20%) | 5 | 2 | 6 | 13 |
| 1.1.2 (70%) | 17 | 7 | 26 | 50 |
| 1.1.3 (10%) | 3 | 1 | 3 | 7 |
| Итого: | 25 шт. | 10 шт. | 35 шт. | 70 шт. |

**Критерии оценивания**

**Критерии оценивания тестовых заданий**

Критерии оценивания: правильное выполнение одного тестового задания оценивается 1 условным баллом, неправильное – 0 баллов.

Максимальная общая сумма баллов за все правильные ответы составляет наивысший балл – 100 баллов.

**Шкала оценивания результатов компьютерного тестирования обучающихся** (рекомендуемая)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка | Процент верных ответов | Баллы |
| «удовлетворительно» | 70-79% | 61-75 баллов |
| «хорошо» | 80-90% | 76-90 баллов |
| «отлично» | 91-100% | 91-100 баллов |

**Ключи ответов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ тестовых заданий** | **Номер и вариант правильного ответа** |  |  | **36** | **Дымогенератор** |
| **1** | а |  |  | **37** | **Клипсатор** |
| **2** | а |  |  | **38** | **Куттер** |
| **3** | а |  |  | **39** | **Бокс** |
| **4** | а |  |  | **40** | **Скребмашина** |
| **5** | а |  |  | **41** | **Резак** |
| **6** | а |  |  | **42** | **Циркуляционной, Циркуляционной пилой** |
| **7** | а |  |  | **43** | **Бытовым, Бытовой волчок** |
| **8** | а |  |  | **44** | **Промышленным, Промышленный волчок** |
| **9** | а |  |  | **45** | **Эмульситатор** |
| **10** | а |  |  | **46** | **Микрокуттер** |
| **11** | а |  |  | **47** | **Серповидный, Серповидный нож** |
| **12** | а |  |  | **48** | **Зеер** |
| **13** | а |  |  | **49** | **Фритюрница** |
| **14** | а |  |  | **50** | **Отцеживатель** |
| **15** | а |  |  | **51** | **Отстойник** |
| **16** | а |  |  | **52** | **Сепаратор, Центрифуга** |
| **17** | а |  |  | **53** | **Экспульсор** |
| **18** | а |  |  | **54** | **Ярусными, Ярусными камерами** |
| **19** | а |  |  | **55** | **Концентратор** |
| **20** | а |  |  | **56** | **Шпигорезка** |
| **21** | а |  |  | **57** | **Навалосгоночной, Навалосгоночная машина** |
| **22** | а |  |  | **58** | **Волчок** |
| **23** | а |  |  | **59** | **Пресс** |
| **24** | а |  |  | **60** | **Шприц** |
| **25** | а |  |  | **61** | **Фаршемешалка, Мешалка** |
| **26** | 1234 |  |  | **62** | **Сито** |
| **27** | 1234 |  |  | **63** | **Автоклав** |
| **28** | 1234 |  |  | **64** | **Жир** |
| **29** | 1234 |  |  | **65** | **Полировочным, Полировочное устройство** |
| **30** | 1234 |  |  | **66** | **Пластинчатая, Пластинчатая машина** |
| **31** | 12345 |  |  | **67** | **Блокорезка** |
| **32** | 123456 |  |  | **68** | **Вода** |
| **33** | 12345678 |  |  | **69** | **Скотовоз** |
| **34** | 1234567 |  |  | **70** | **Печи** |
| **35** | 12345 |  |  |  |  |