

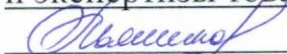
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 23.09.2021 09:02
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecc020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой
товароведения, технологии
и экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Моделирование технологических процессов производства продуктов питания
(наименование дисциплины)

38.04.07 Товарный консалтинг и экспертиза
(код и наименование ОП ВО)

Юго-Западный государственный университет

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Вопросы для собеседования

по дисциплине Моделирование технологических процессов производства
продуктов питания

(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: Моделирование пищевых производств

1. Основные понятия и определения.
2. Цели и принципы моделирования.
3. Аксиомы теории моделирования.
4. Виды моделей и моделирования.

Раздел (тема) дисциплины: Алгоритм построения модели

1. Технологии моделирования.
2. Системный и классический подходы к составлению моделей объектов.

Раздел (тема) дисциплины: Алгоритм построения аналитической и эмпирической модели

1. Планирование эксперимента.
2. Выбор уровней факторов.
3. Алгоритм построения аналитической и эмпирической модели
4. Краткая характеристика основных этапов алгоритмов построения аналитических и эмпирических моделей.
5. Классификация имитационных моделей.
6. Структура имитационных моделей.
7. Недостатки имитационного моделирования.

Раздел (тема) дисциплины Компьютерное моделирование технологических процессов

1. Цели, задачи, функции компьютерного моделирования технологических процессов.
2. Методология компьютерного моделирования

Критерии оценки:

Необходимо дать ответ на один вопрос из каждой темы (по выбору преподавателя)

Один ответ оценивается:

- 2 балла выставляется обучающемуся, если он полно излагает материал (отвечает на вопрос), 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 составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка;

- 1,5 балла выставляется обучающемуся, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для выставления 2 баллов, но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого;

- 1 балл выставляется обучающемуся, если он 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;

- 0 баллов выставляется обучающемуся, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Составитель

_____ М.Б. Пикалова
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.

Юго-Западный государственный университет

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Задачи

по дисциплине Моделирование технологических процессов производства продуктов питания

(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: **Моделирование пищевых производств**

Задание 1. Решить ситуационную задачу. В лабораторных условиях было исследовано влияние ферментного препарата глюкозооксидазы (x_2) в сочетании с аскорбиновой кислотой (x_1) на качество хлеба по результатам исследования. С помощью компьютерного моделирования необходимо: определить, какой фактор (x_1 или x_2) оказывает большее влияние на пористость хлеба; построить эмпирическую линейную модель зависимости пористости хлеба y от фактора x_1 или x_2 , оказывающего на него большее влияние; выявить, как изменится пористость хлеба, если величину глюкозооксидазы увеличить на 30% от среднего значения выборки.

Раздел (тема) дисциплины: **Алгоритм построения модели**

Задание 1. Решить ситуационную задачу и оптимизировать производственные затраты.

Цех производит три вида продукции, для изготовления которых требуется сырье, машинное и рабочее время. Затраты ресурсов на единицу продукции приведены в таблице 1.

Таблица 1- Затраты ресурсов на единицу продукции

Вид продукции	Сырье	Машинное время	Рабочее время	Стоимость единицы продукции, ден. ед	Планируемый объем выпуска
П1	4	2	3	21	x_1
П2	2	2	1	18	x_2
П3	2	2	2	18	x_3

В расчете на один рабочий день имеются следующие ресурсы: сырье 22 ед., машинное время – 12 ч., рабочее время – 24 ч. Сколько продукции каждого вида требуется изготовить, чтобы максимизировать доход от произведенной за день продукции?

Критерии оценки выполнения задач:

- 6 баллов выставляется обучающемуся, если составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение, своя идея); проблема раскрыта интересным, необычным способом, при этом студент может теоретически обосновать связи, явления, аргументировать своё мнение с опорой на факты;

- 3 балла выставляется обучающемуся, если составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение, своя идея); проблема описана достаточно интересным, необычным способом, но при этом студент не в полной мере может теоретически обосновать связи, явления, аргументировать своё мнение с опорой на факты;

- 0 баллов выставляется обучающемуся, если задача не решена.

Составитель

_____ М.Б. Пикалова
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.

Юго-Западный государственный университет

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Тесты

по дисциплине Моделирование технологических процессов производства
продуктов питания
(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: Моделирование пищевых производств

1. Технологическая операция обогащения “крупок” при получении муки проводится с целью
 - 1 повышения содержания витаминов
 - 2 снижения показателя зольности муки
 - 3 повышения содержания белка
 - 4 повышения содержания углеводов
2. Формирование кристаллической структуры маргарина не зависит от:
 - 1 скорости охлаждения
 - 2 скорости перемешивания
 - 3 химического состава жировой фазы
 - 4 температуры охлаждения
3. Минимально рекомендованный уровень показателя стекловидности пшеницы для производства хлебопекарной муки
 - 1 >40 %
 - 2 >50 %
 - 3 >60 %
 - 4 >70 %
4. Укажите оптимальную форму кристаллической решетки маргарина
 - 1 α
 - 2 β_1
 - 3 β
 - 4 α_1
5. Оптимальная кислотность майонеза:
 - 1 pH 6,0
 - 2 pH 5,5
 - 3 pH 4,6
 - 4 pH 3,5
6. Оптимальная температура брожения теста при хлебопечении:
 - 1 16-20 ° C
 - 2 21-27 ° C
 - 3 28- 32 ° C
 - 4 33- 37 ° C
7. Использование яичного порошка или сухого яйца в качестве компонента в рецептурах майонеза проводится с целью:

- 1 снижения кислотности майонеза
- 2 повышения кислотности майонеза
- 3 повышения стабильности майонезной эмульсии
- 4 микробиологической стабильности
8. Технологическая операция, проводимая с зерном на шасталках:
 - 1 влаготепловая обработка
 - 2 сортировка по размерам
 - 3 удаление остей
 - 4 шелушение
9. Очистка растительных масел от фосфолипидов осуществляется
 - 1 вымораживанием
 - 2 нейтрализацией
 - 3 сорбцией
 - 4 гидратацией
10. Показатель содержания клейковины в зерне выражается:
 - 1 %
 - 2 мг\100г
 - 3 г\100г
 - 4 мкг/100г

Раздел (тема) дисциплины: Алгоритм построения аналитической и эмпирической модели

1. На сколько зон подразделяется унифицированный первичный учетный документ:
 - а) 2;
 - б) 3;
 - в) 4;
 - г) 5.
2. Что включает в себя внутримашинное информационное обеспечение:
 - а) все виды специально организованной информации, представленной в форме воспринимаемой техническими средствами компьютерной информационной системы управления материальными ресурсами;
 - б) информацию, которая способствует успешному функционированию системы маркетинга на экономическом объекте;
 - в) функционирование в форме базы данных, базы знаний и программных средств, которые организованы в автоматизированном банке данных;
 - г) информационный фонд предприятия в форме базы данных, базы знаний и программных средств, которые организованы в автоматизированном банке данных.
3. Какие существуют модели для построения логической структуры:
 - а) иерархическая модель;
 - б) иерархическая модель, сетевая модель;
 - в) сетевая модель, реляционной модели;
 - г) иерархическая модель, сетевая модель, реляционная модель.

4. Документ, составляемый поставщиком, для документального сопровождения партий товара, следующих без оформления накладной – это:

- а) счет-фактура;
- б) товарно-транспортная накладная;
- в) накладная.

5. Документ, удостоверяющий гарантированные изготовителем основные параметры и характеристики изделия

- а) паспорт;
- б) этикетка;
- в) руководство по эксплуатации.

6. Что представляет собой база данных:

а) взаимосвязи между элементами данных представляются в виде двумерных таблиц;

б) автоматизированная система, представляющая собой совокупность информационных, программных, технических средств и персонала;

в) данные для поставленной задачи;

г) требования к операционной обстановке, в которой будет функционировать информационная система.

7. Что позволяют информационно-поисковые системы:

а) производить ввод, систематизацию, хранение, выдачу информации по запросу пользователя без сложных преобразований данных;

б) группировать данные по определенным правилам, предусматривающим общие принципы описания, хранения и манипулирования данными;

в) организовывать в специальном порядке процесс сбора и отображения информации;

г) выполнять специальные операции по обработке данных, соответствующие операциям реализации продукции.

8. Какие существуют элементы функционирования информационно-поисковых систем:

а) сбор информации, комплектование;

б) комплектование, поиск и выдача информации;

в) поиск и выдача информации, поддержание целостности и сохранения информации;

г) сбор информации, комплектование, поиск и выдача информации, поддержание целостности и сохранения информации.

9. В каком году был предложен принцип ассоциативного мышления:

а) 1965;

б) 1968;

в) 1970;

г) 1980.

10. Гипертекст - это:

а) материалы подготовки законопроектов и других нормативных правовых актов;

б) новая технология представления неструктурированного свободно наращиваемого знания;

в) массив правовых актов и тесно связанных с ними справочных, нормативно-

технических и научных материалов;

г) перечень наименований всех информационных статей в алфавитном порядке.

Раздел (тема) дисциплины: Компьютерное моделирование технологических процессов

1. Информация индивидуально-правового характера, имеющая юридическое значение это:

а) информация, исходящая от полномочных государственных органов, имеющая юридическое значение;

б) материалы и сведения о законодательстве и практике его осуществления (применения), не влекущие правовых последствий;

в) информация, исходящая от различных субъектов права, не имеющих властных полномочий;

г) использование правовых систем.

2. Какие возможности предоставляют системы «Консультант Плюс»:

а) поиск документов, поиск по реквизитам документов;

б) поиск по тематике, интеллектуальный поиск по текстам документов, поиск по названию;

в) поиск по ключевым словам, помощь при формировании запроса, организация поиска;

г) А, Б, В.

3. Что представляет собой документооборот:

а) движение документов в организации с момента их создания или получения до отправки или сдачи в дело;

б) обязательный набор составных частей документа, расположенных в определенной последовательности;

в) создание информационно-поисковых систем по документам;

г) подготовку документов и передачу в ведомственный архив.

4. CASE-технология это:

а) деятельность всех учреждений;

б) сдача дел в ведомственный архив из структурного подразделения;

в) система, поддерживающая проектирование, выбор технологии и архитектуру;

г) элемент системного и структурно-функционального анализа.

5. Документы, содержащие необходимую и достаточную информацию для идентификации товарных партий на всем пути следования, - это:

а) качественные удостоверения;

б) расчетные товарно-сопроводительные документы;

в) товарно-сопроводительные документы.

6. Документы, предназначенные для передачи и хранения информации о количественных, качественных и стоимостных характеристиках товарных партий, а также для количественного учета их в процессе товародвижения, - это:

- а) качественные товарно-сопроводительные документы;
- б) комплексные товарно-сопроводительные документы;
- в) паспорт.

7. Бухгалтерский конструктор представляет собой:

- а) программы, объединяющие и поддерживающие ведение всех основных учетных функций и разделов бухгалтерского учета;
- б) программы, предназначенные главным образом для бухгалтерий, без явной специализации сотрудников по конкретным разделам учета;
- в) система автоматизации управления предприятием;
- г) система с расширенными инструментальными возможностями.

8. Что обеспечивают системы «Учет в международных стандартах»:

- а) дорабатывать и внедрять системы, создаваемые на базе типового «бухгалтерского ядра»;
- б) поддержку как отечественных, так и наиболее распространенных западных стандартов учета и отчетности;
- в) автоматизировать управление предприятием;
- г) расширять инструментальные возможности.

9. Что понимается под понятием система:

- а) объект, который одновременно рассматривается и как единое целое, и как объединение в интересах достижения поставленных целей;
- б) взаимосвязанная совокупность средств, методов и персонала, используемых для хранения, обработки и выдачи информации в интересах достижения поставленной цели;
- в) оперативный анализ товарных потоков и издержек обращения;
- г) совокупность разнородных, взаимосвязанных и взаимодействующих между собой элементов.

10. Правовая информация – это:

- а) массив правовых актов и тесно связанных с ними справочных, нормативно-технических и научных материалов, охватывающих все сферы правовой деятельности;
- б) массив правовых актов, охватывающих все сферы правовой деятельности;
- в) массив справочных, нормативно-технических и научных материалов, охватывающих все сферы правовой деятельности.

Критерии оценки:

Тест по каждой теме состоит из 5 заданий:

- 1 балл выставляется обучающемуся за тестирование по одной теме, если он ответил правильно более, чем на 75% вопросов по теме.
- 0,5 балла выставляется обучающемуся за тестирование по одной теме, если он ответил правильно более, чем на 50% вопросов по теме, но менее, чем на 75% вопросов.

Составитель _____ М.Б. Пикалова

« ___ » _____ 20 ___ г.