

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО КУРСУ «СИСТЕМНОЕ РАЗВИТИЕ ТЕХНИКИ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Контрольная работа состоит из двух заданий, которые выполняются по варианту, соответствующему цифрам шифра зачетной книжки студента (**ЛОГИНА – для студентов обучающихся дистанционно**).

Для выбора данных к решению задач принята многовариантная система, основой которой являются две последние цифры шифра зачетной книжки студента: предпоследняя и последняя. Первая часть данных выбирается по последней цифре, а вторая - по предпоследней.

Например, последние три цифры зачетной книжки (ЛОГИНА) студента 842. Следовательно, его вариант 42, то есть предпоследняя цифра 4, а последняя - 2. В соответствии с этим студент выбирает свои данные по таблицам заданий.

Без указания номера зачетной книжки (**ЛОГИНА – для студентов обучающихся дистанционно**) и варианта работа не рецензируется.

Ответы на контрольные вопросы следует излагать по возможности кратко, но четко.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 1

ЗАДАНИЕ 1 (последняя цифра зачетной книжки)

Вариант 1.

1. Опишите технику технологии муки.

Указания. Приведите историю развития техники и технологии производства муки с необходимыми иллюстрациями [1, с. 66-97].

2. Приведите современные конструкции оборудования [2].

Вариант 2.

1. Опишите технику технологии хлеба.

Указания. Приведите историю развития техники и технологии производства хлеба с необходимыми иллюстрациями [1, с. 98-114].

2. Приведите современные конструкции оборудования [2].

Вариант 3.

1. Опишите технику технологии сахара.

Указания. Приведите историю развития техники и технологии производства сахара с необходимыми иллюстрациями [1, с. 115-121].

2. Приведите современные конструкции оборудования [2].

Вариант 4.

1. Опишите технику технологии растительного масла.

Указания. Приведите историю развития техники и технологии производства растительного масла с необходимыми иллюстрациями [1, с. 122-136].

2. Приведите современные конструкции оборудования [2].

Вариант 5.

1. Опишите технику технологии водки.

Указания. Приведите историю развития техники и технологии производства водки с необходимыми иллюстрациями [1, с. 137-141].

2. Приведите современные конструкции оборудования [2].

Вариант 6.

1. Опишите технику технологии вина.

Указания. Приведите историю развития техники и технологии производства вина с необходимыми иллюстрациями [1, с. 142-150].

2. Приведите современные конструкции оборудования [2].

Вариант 7.

1. Опишите технику технологии пива.

Указания. Приведите историю развития техники и технологии производства пива с необходимыми иллюстрациями [1, с. 51-159].

2. Приведите современные конструкции оборудования [2].

Вариант 8.

1. Опишите технику технологии мясных продуктов.

Указания. Приведите историю развития техники и технологии производства мясных продуктов с необходимыми иллюстрациями [1, с. 160-172].

2. Приведите современные конструкции оборудования [2].

Вариант 9.

1. Опишите технику технологии цельного молока или молочных продуктов.

Указания. Приведите историю развития техники и технологии производства цельного молока и молочных продуктов с необходимыми иллюстрациями [1, с. 172-205].

2. Приведите современные конструкции оборудования [2].

Вариант 0.

1. Опишите технику технологии рыбных продуктов.

Указания. Приведите историю развития техники и технологии производства рыбных продуктов с необходимыми иллюстрациями [1, с. 206-211].

2. Приведите современные конструкции оборудования [2].

ЗАДАНИЕ 2 (предпоследняя цифра зачетной книжки)

Вариант 1.

Укажите приоритеты научных исследований в пищевых и перерабатывающих отраслях продукции растительного происхождения [1, с. 549-591].

Вариант 2.

Укажите приоритеты научных исследований в пищевых и перерабатывающих отраслях продукции животного происхождения [1, с. 549-591].

Вариант 3.

Охарактеризуйте адаптацию машин, аппаратов и биореакторов к технологическим свойствам пищевых сред и к процессам их обработки [1, с. 591-606].

Вариант 4.

Приведите научную новизну механических и гидромеханических процессов [1, с. 606-628].

Вариант 5.

Приведите научную новизну тепло- массообменных процессов [1, с. 629-644].
Вариант 6.

Укажите особенности инженерного творчества [1, с. 656-665].

Вариант 7.

Приведите уровни сложности технических решений [1, с. 666-674].

Вариант 8.

Приведите методы поиска и синтез новых технических решений [1, с. 674-690].

Вариант 9.

Опишите разрешения типовых технических противоречий в оборудовании переработки растительного сырья [1, с. 691-718].

Вариант 0.

Опишите разрешения типовых технических противоречий в оборудовании переработки животного сырья [1, с. 691-718].

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Системное развитие техники пищевых технологий [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 260600, 260100 (гриф УМО) / под ред. В. А. Панфилова. - М. : Колос С, 2010. - 762 с.

2. Машины и аппараты пищевых производств [Текст] : в 3 кн. : учебник для студ. вузов (гриф.МО). / под ред. В. А. Панфилова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2009.