

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

наименование факультета

Кафедра «Процессы и аппараты перерабатывающих производств

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

 Н.В. Королькова

27. 10. 2015 г.

Фонд оценочных средств

Б2.П.1 Производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль подготовки «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	+	+	+
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	+	+	+
ОК-3 ОК-9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	+	+	+
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	+	+	+
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	+	+	+
ОК-8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	+	+	+
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	+	+	+
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	+	+	+
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	+	+	+
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	+	+	+
ПК-3	способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий			+
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	+	+	+
ПК-5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики,	+	+	+

	химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья			
ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	+	+	+
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	+	+	+
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	+	+	+
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	+	+	+
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	+	+	+
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	+	+	+
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	+	+	+
ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	+	+	+
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	+	+	+
ПК-19	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	+	+	+
ПК-20	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	+	+	+
ПК-21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	+	+	+
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	+	+	+
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	+	+	+
ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проек-	+	+	+

	тов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья			
ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	+	+	+
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	+	+	+
ПК-27	способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	+	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-1	Знать: социальную значимость своей будущей профессии; исторические факты, философские проблемы	1-3	Сформированные и систематические знания.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ОК-2	Знать: экономические законы и теории	1-3	Сформированные и систематические знания.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ОК-3 ОК-9	Знать: принципы логичного и аргументированного построения устной, письменной, научной, публичной речи.	1-3	Сформированные и систематические знания.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ОК-4	Знать: преимущества коллективной и индивидуальной работы, необходимость проявления организованности, трудолюбия, исполнительской дисциплины	1-3	Сформированные и систематические знания.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ОК-5	Знать: достоинства и недостатки своей	1-3	Сформированные и систематические	Самостоятельная работа	Выполнение	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из разде-

	профессиональной деятельности		знания.		разделов отчета			ла 3.1
ОК-8	Знать: приемы первой помощи, методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	1-3	Сформированные и систематические знания.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ОПК-1	Знать:- форматы предоставления информации, способы ее хранения и обработки	1-3	Сформированные и систематические знания.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ОПК-2	знать: - технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	1-3	Сформированные и систематические знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-1	знать: - свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество и себестоимость про-	1-3	Сформированные и систематические знания свойства сырья и полуфабрикатов в разрезе	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

	дуктов питания из растительного сырья; - принципы ресурсосбережения, повышения эффективности технологического процесса		их влияния на эффективность технологического процесса					
ПК-2	знать технические характеристики оборудования	1-3	Сформированные и систематические знания основного технологического оборудования отрасли	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-3	знать стадии теххимического контроля производства продуктов питания и методики его осуществления	1-3	Сформированные и систематические знания методов теххимического контроля производства продуктов питания	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-4	Знать: - теоретические основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - сырьевую базу производства про-	1-3	Сформированные и систематические знания теоретических основ технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

	дуктов питания							
ПК-5	Знать: - методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания	1-3	Сформированные и систематические знания.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-6	Знать: - современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ	1-3	Сформированные и систематические знания.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-7	Знать: - особенно-	1-3	Сформированные	Самостоятельная		Задания из	Задания из	Задания

	сти приёма, хранения и подготовки сырья к производству; требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии тех. процесса производства пищевого продукта		и систематические знания.	работа	Выполнение разделов отчета	раздела 3.1	раздела 3.1	из раздела 3.1
ПК-8	знать нормативную документацию на продукты питания из растительного сырья и потребности рынка	1-3	Знания требований нормативной документации на продукты питания из растительного сырья	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-9	знать современные тенденции в области производства продуктов питания из растительного сырья	1-3	Сформированные и систематические знания технологических процессов отрасли, новых способов переработки растительного сырья на современном прогрессивном технологическом оборудовании с учетом опыта работы передовых пред-	Самостоятельная работа	Устный опрос Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

			приятый					
ПК-10	знать - технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; - принципы составления производственных рецептур	1-3	Сформированные и систематические знания технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и принципов составления производственных рецептур	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-11	знать должностные инструкции основных рабочих профессий	1-3	Знания основных обязанностей рабочих при реализации технологических процессов производства	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-12	знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	1-3	Сформированные и систематические знания правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда, методов защиты в случае чрезвычайных ситуаций	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-15	Знать требования	1-3	Сформированные	Самостоятельная	Устный опрос,	Задания из	Задания из	Задания

	нормативных документов к технологической подготовке производства, качеству и безопасности сырья и готовой продукции.		и систематические знания требований Строительных норм и Правил, Санитарных Правил и норм, государственных стандартов и технических регламентов	работа	Выполнение разделов отчета	раздела 3.1	раздела 3.1	из раздела 3.1
ПК-18	Знать: - свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество и себестоимость продуктов питания из растительного сырья; - принципы ресурсосбережения, повышения эффективности технологического процесса.	1-3	Сформированные и систематические знания факторов, влияющих на качество и себестоимость продуктов питания из растительного сырья, а также способов повышения эффективности технологического процесса	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-19	Знать: - методики расчета технико-экономической эффективности производства	1-3	Сформированные и систематические знания основных технико-экономических показателей оборудования, мето-	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

			дики расчета себестоимости продукции, рентабельности производства					
ПК-20	Знать: - методики технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств	1-3	Сформированные и систематические знания методов технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-21	Знать виды чрезвычайных ситуаций; методы и приемы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	1-3	Сформированные и систематические знания правил техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда, методов защиты в случае чрезвычайных ситуаций	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-22	Знать: - основы управления качеством продукции; - специфику производственных про-	1-3	Сформированные и систематические знания.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

	цессов; - основы проектно-го управления предприятием							
ПК-23	Знать: - методики технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств	1-3	Сформированные и систематические знания методов технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-24	Знать: - требования нормативных документов к технологической подготовке производства, качеству и безопасности сырья и готовой продукции	1-3	Сформированные и систематические знания требований Строительных норм и Правил, Санитарных Правил и норм, государственных стандартов и технических регламентов	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-25	Знать: - принципы составления технико-экономического обоснования проекта	1-3	Сформированные и систематические знания основных технико-экономических показателей производства продук-	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

			тов питания из растительного сырья					
ПК-26	Знать: - порядок утверждения проектно-сметной документации при проектировании заводов и цехов масложировой отрасли	1-3	Сформированные и систематические знания.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК-27	Знать: - принципы технологических компоновок участков производства продуктов питания из растительного сырья	1-3	Сформированные и систематические знания методов технологических компоновок при проектировании новых или модернизации существующих производств	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-1	Знать: социальную значимость своей будущей профессии; исторические факты, философские проблемы	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: анализировать социально-значимые проблемы и процессы.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки (опыт деятельности): владения способами реализации высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ОК-2	Знать: экономические законы и теории	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: применять положения экономических законов и теорий на практике.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки (опыт деятельности): владения методами определения экономических показателей.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ОК-3	Знать: принципы логичного и аргу-	Самостоятель-	Зачет дифференци-	Задания из раз-	Задания из раз-	Задания из раз-

ОК-9	ментированного построения устной, письменной, научной, публичной речи.	ная работа	рованный	дела 3.1, вопросы из раздела 3.2	дела 3.1, вопросы из раздела 3.2	дела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: создавать и редактировать тексты профессионального назначения.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки (опыт деятельности): владения методами анализа логики рассуждений и высказываний.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ОК-4	Знать: преимущества коллективной и индивидуальной работы, необходимость проявления организованности, трудолюбия, исполнительской дисциплины	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: работать в команде и самостоятельно, а также быть коммуникативным, толерантным и честным.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки (опыт деятельности): владения спектром возможностей работать в команде и самостоятельно.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ОК-5	Знать: достоинства и недостатки своей профессиональной деятельности	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: намечать пути развития своих достоинств.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, во-	Задания из раздела 3.1, во-	Задания из раздела 3.1, вопро-

				просы из раздела 3.2	просы из раздела 3.2	сы из раздела 3.2
	Иметь навыки (опыт деятельности): владения способами устранения своих недостатков.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ОК-8	Знать: приемы первой помощи, методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: избирать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки (опыт деятельности): эффективного применения на практике приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ОПК-1	- знать форматы предоставления информации, способы ее хранения и обработки.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
	-уметь пользоваться различными источниками и базами данных	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
	-иметь навыки и /или опыт деятельности работы с компьютерными и сетевыми технологиями	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ОПК-2	- знать технологические процессы производства продуктов питания из	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, во-	Задания из раздела 3.1, во-	Задания из раздела 3.1, вопро-

	растительного сырья			просы из раздела 3.2	просы из раздела 3.2	сы из раздела 3.2
	-уметь разрабатывать технологические схемы с мероприятиями по совершенствованию технологических процессов	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки и /или опыт деятельности разработки технологических схем с усовершенствованными технологиями	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-1	- знать - свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество и себестоимость продуктов питания из растительного сырья; - принципы ресурсосбережения, повышения эффективности технологического процесса;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	- уметь определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, подбирать оптимальные технологические процессы;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки характеристики сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-2	- знать технические характеристики оборудования;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2

	-уметь подбирать соответствующее оборудование	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки и /или опыт деятельности подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-3	- знать стадии технокимического контроля производства продуктов питания и методики его осуществления	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	-уметь пользоваться методиками осуществления технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки и /или опыт осуществления технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-4	Знать: - теоретические основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - сырьевую базу производства продуктов питания.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - осуществлять технологическую оценку сырья;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раз-	Задания из раздела 3.1, вопросы из раз-	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2

	- применять знания теоретических основ технологии к ведению процессов производства.			дела 3.2	дела 3.2	
	Иметь навыки: - характеристики сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства; - расчета выхода целевого продукта из единицы перерабатываемого сырья.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-5	Знать: - методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки (опыт деятельности): - владения общими принципами переработки сырья, физико-химическими и биотехнологическими процессами, протекающими в растительном сырье	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2

	при его переработке; -практическим применением методов анализа определения качества пищевых продуктов с объяснением результатов.					
ПК-6	Знать: - современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки (опыт деятельности): - практической работы на персональном компьютере.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-7	Знать: - особенности приёма, хранения и подготовки сырья к производству; требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии тех. процесса производства пищевого продукта.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - скомпоновать технологическую линию производства пищевого изделия, типичного для данного типа предприятия; расположить основные и	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2

	вспомогательные помещения в корпусах предприятия.					
	Иметь навыки (опыт деятельности): - владения методами повышения выхода и качества готовой продукции; - владения методами организации производственной деятельности отдельных участков технологических линий по производству масложировой продукции.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-8	- знать нормативную документацию на продукты питания из растительного сырья и потребности рынка;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	-уметь обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки и /или опыт деятельности обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-9	- знать современные тенденции в области производства продуктов питания из растительного сырья;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	-уметь работать с публикациями в	Самостоятельная	Зачет дифференци-	Задания из раз-	Задания из раз-	Задания из раз-

	профессиональной периодике	ная работа	рованный	дела 3.1, вопросы из раздела 3.2	дела 3.1, вопросы из раздела 3.2	дела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки посещения выставок и передовых предприятия отрасли	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-10	знать: - технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; - принципы составления производственных рецептур;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	уметь: - составлять принципиальные технологические схемы всего производства и отдельных технологических участков;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки: - подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; - оптимизации основных технологических процессов.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-11	- знать должностные инструкции основных рабочих профессий;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	-уметь организовывать рабочее место	Самостоятельная	Зачет дифференци-	Задания из раз-	Задания из раз-	Задания из раз-

	в соответствии с требованиями техники безопасности;	ная работа	рованный	дела 3.1, вопросы из раздела 3.2	дела 3.1, вопросы из раздела 3.2	дела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки работы в рабочих профессиях	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-12	- знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	- уметь организовывать рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-15	Знать: - требования нормативных документов к технологической подготовке производства, качеству и безопасности сырья и готовой продукции.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2

	Иметь навыки: - осуществления технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-18	Знать: - свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество и себестоимость продуктов питания из растительного сырья; - принципы ресурсосбережения, повышения эффективности технологического процесса.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки: - проведения измерений и наблюдений, описания проводимых исследований; - анализа результатов исследований.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-19	Знать: - методики расчета технико-экономической эффективности производства.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь:	Самостоятельная	Зачет дифференци-	Задания из раз-	Задания из раз-	Задания из раз-

	- выбирать оптимальные технические и организационные решения	ная работа	рованный	дела 3.1, вопросы из раздела 3.2	дела 3.1, вопросы из раздела 3.2	дела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки: - расчета технико-экономической эффективности производства.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-20	Знать: - методики технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - выбирать оптимальные технические и организационные решения	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки: - составления технологических расчетов	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-21	Знать виды чрезвычайных ситуаций; методы и приемы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь использовать приемы оказания первой помощи; организовывать защиту персонала в условиях чрезвычайных ситуаций;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Владеть навыками оказания первой помощи	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, во-	Задания из раздела 3.1, во-	Задания из раздела 3.1, вопро-

				просы из раздела 3.2	просы из раздела 3.2	сы из раздела 3.2
ПК-22	Знать: - основы управления качеством продукции; - специфику производственных процессов; - основы проектного управления предприятием	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - организовывать управленческую деятельность на производстве; - координировать производственный процесс; - добиваться высокого качества продукции; - мотивировать персонал достигать более значительных показателей при экономном расходовании всех ресурсов.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки (опыт деятельности): - владения основными принципами организации производственного процесса; - методами управления промышленно-производственным персоналом; - методами управления качеством промышленной продукции; - методами рационального использования производственных ресурсов для достижения стратегических це-	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2

	лей.					
ПК-23	Знать: - методики технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - выбирать оптимальные технические и организационные решения	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки: - составления технологических расчетов	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-24	Знать: - требования нормативных документов к технологической подготовке производства, качеству и безопасности сырья и готовой продукции.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - анализировать данные для разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки: - разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-25	Знать: - принципы составления технико-	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, во-	Задания из раздела 3.1, во-	Задания из раздела 3.1, вопро-

	экономического обоснования проекта.			просы из раздела 3.2	просы из раздела 3.2	сы из раздела 3.2
	Уметь: - выбирать оптимальные технические и организационные решения	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки: - принятия проектных решений.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
ПК-26	Знать: - порядок утверждения проектно-сметной документации при проектировании заводов и цехов масложировой отрасли	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - совершенствовать и оптимизировать действующие тех. процессы на базе системного подхода к проектированию предприятий масложировой отрасли; анализировать тех. процессы при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий; проведения необходимых расчётов тех. процесса.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки (опыт деятельности): - ведения технологического проектирования заводов и цехов по производству масложировой продукции; методикой расчёта производственных рецептур, отдельных элементов	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2

	технологического плана производства; методами размещения цехов, отделений, подразделений, административных и хозяйственных зданий на территории предприятия.					
ПК-27	Знать: - принципы технологических компонентов участков производства продуктов питания из растительного сырья.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - составлять принципиальные технологические схемы всего производства и отдельных технологических участков;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки: - подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2	Задания из раздела 3.1, вопросы из раздела 3.2

2.4 Критерии оценки на дифференцированном зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся должен показать глубокое знание предмета, хорошо ориентироваться в аппаратурно-технологических схемах, знать параметры технологических процессов производства, уметь анализировать возникающие изменения в технологическом процессе и находить правильное компоновочное решение технологических линий. Аргументировано и логично излагать материал. Знать особенности работы технологического оборудования, нормативно-техническую документацию, методы оптимизации технологических процессов.
«хорошо», повышенный уровень	обучающийся должен иметь твердые знания по предмету, аргументировано излагать материал, уметь применить знания в практической ситуации. Хорошо ориентироваться в аппаратурно-технологических схемах, знать параметры технологических процессов производства, уметь находить правильное компоновочное решение технологических линий
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся в основном знает предмет, умеет применить свои знания на практике. С помощью преподавателя ориентируется в аппаратурно-технологических схемах, знает параметры технологических процессов и находит правильное компоновочное решение технологических линий
«неудовлетворительно»,	При ответе обучающегося выявляются существенные пробелы в знаниях, невозможность получить правильное решение конкретной задачи из числа предусмотренных рабочей программой практики

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях

2.6 Допуск к сдаче зачета

1. Выполненный и оформленный в соответствии с содержанием практики отчет
2. Выполнение индивидуального задания.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3. Типовые задания для студентов.

Задание 1. Изучить требования к качеству семян рапса, поставляемых для получения рапсового масла. Режимы и аппаратурное оформление подготовки семян к прессованию. Особенности получения масла из семян рапса. Режимы и условия прессования. Виды очистки масла от механических примесей, используемые на предприятии. Технохимический контроль производства. Требования к качеству нерафинированных масел. Виды отходов, образующихся при получении масла.

Задание 2. Особенности получения масла из семян сои. Требования к качеству семян. Аппаратурное оформление подготовительного и прессового отделения. Очистка масла. Основные контролируемые показатели процесса получения масла из семян сои. Регламент маслозавода. Использование побочных продуктов и отходов.

Задание 3. Ознакомится с требованиями к качеству семян подсолнечника. Условия и режимы очистки, сушки семян на предприятии, применяемое оборудование. Методы обрушивания, основные показатели рушанки. Оборудование, применяемое для измельчения ядра. Назначение и этапы влаготепловой обработки матки. Жарение мятки. Форпрессование, прессование – режимы, аппаратурное оформление процессов. Назначение и условия проведения очистки масла на предприятии. Требования к качеству нерафинированного подсолнечного масла в соответствии с требованиями стандарта. Производственная лаборатория. Направления использования отходов.

Задание 4. Требования к качеству семян сои, поступающих на предприятие. Особенности сои как масличной культуры. Подготовка семян к экстракции. Технологические режимы и особенности проведения процесса прямой экстракции. Оборудование, применяемое для проведения процесса. Марки растворителей. Отгонка растворителей. Требования к качеству шрота, направления его использования. Основные контролируемые показатели процесса экстракции – этап контроля, применяемые методы, значения контролируемых показателей. Хранение масла. Особенности автоматизации производства.

Задание 5. Изучить организацию работы маслоэкстракционного завода с предварительным отжимом масла. Требования к качеству семян. Основные этапы подработки семян. Оборудование, применяемое для предварительного съема масла. Направление использования прессового масла. Подготовка жмыха к экстракции. Марки экстракторов, технологические режимы процесса. Применяемые растворители. Назначение процесса дистилляции мисцеллы. Контроль качества экстракционного масла. Направления использования жмыха и шрота. Технохимический контроль производства. Лаборатория предприятия. Схема автоматизации технологического процесса.

Задание 6. Изучить назначение процесса рафинации, основные этапы рафинации масел на предприятии. Требования к качеству нерафинированного и рафинированного масел. Требования к качеству вспомогательных материалов при рафинации. Технологические режимы и аппаратурное оформление процесса. Технохимический контроль производства. Хранение рафинированных масел. Схема автоматизации производства. Негатив-

ное воздействие предприятия на окружающую природную среду и меры снижения воздействия. Экологическая документация предприятия.

Задание 7. Ознакомится с организацией производства саломаса на предприятиях по гидрогенизации масел и жиров. Изучить сущность процесса гидрогенизации и основные факторы, влияющие на протекание процесса. Значение катализаторов в технологии гидрогенизации. Виды жирового сырья, используемые для получения саломаса. Марки саломаса. Организация теххимического контроля на предприятии. Аппаратурное оформление процесса. Вредные и опасные факторы на производстве. Охрана труда.

Задание 8. Изучить виды основного сырья для производства маргаринов и спредов. Требования к качеству сырья. Назначение и виды применяемых добавок. Особенности подготовки различных видов сырья. Аппаратурно-технологическая схема производства маргарина (спреда) на предприятии. Марки и технические характеристики используемого оборудования. Виды маргаринов (спредов). Рецептуры маргаринов (спредов). Теххимический контроль производства. Требования к качеству готовой продукции. Сроки хранения маргаринов. Схема автоматизации производства.

Задание 9. Требования к качеству жиров и стабилизирующих добавок при производстве кондитерских и кулинарных жиров. Подготовка компонентов рецептуры. Особенности технологической схемы производства кулинарных (кондитерских) жиров на предприятии. Аппаратурное оформление процесса. Упаковка и хранение готовой продукции. Пороки готовой продукции. Организация теххимического контроля на предприятии.

Задание 10. Изучить виды применяемого основного сырья, вспомогательных компонентов и пищевых добавок при производстве майонеза. Требования к качеству. Ассортимент и рецептуры майонезов, производимых на предприятии. Расчет рецептур. Аппаратурно-технологическая схема производства майонеза. Виды тары и упаковки готовой продукции на предприятии. Требования к качеству готовой продукции. Схема автоматизации производства.

Задание 11. Изучить виды сырья для производства ПК продукции, производимой на предприятии. Аппаратурно-технологическую схему производства каждого производимого продукта. Марки оборудования и его технические характеристики. Ознакомиться с методами контроля качества сырья, промежуточных и готовых продуктов. Изучить линии упаковки готовой продукции и режимы хранения.

3.2 Вопросы к дифференцированному зачету

Раздел 1. Производство растительных масел

1. Масличное сырье. Виды масличного сырья, перерабатываемого предприятием. Требования к качеству сырья. Базисные и ограничительные нормы. Требования при закупках.

2. Хранение сырья. Условия и продолжительность хранения сырья на предприятии. Основные контролируемые показатели в процессе хранения.

3. Подготовительное отделение. Виды подработки сырья на предприятии. Марки и технические характеристики машин для очистки сырья от примесей. Виды сушилок, имеющих на предприятии. Машины для калибрования. Аппаратурно-технологическая схема подготовительного отделения.

4. Рушально-веечное отделение. Методы обрушивания маслосемян, применяе-

мые на предприятии, марки оборудования. Производительность отделения. Виды и количество машин для измельчения ядра. Аппаратурно-технологическая схема рушально-веечного отделения.

5. Основные показатели работы подготовительного отделения и их влияние на общие потери масла в производстве.

6. Измельчение. Назначение процесса и влияние качества получаемой мятки на степень извлечения масла. Физические и химические изменения, происходящие в процессе измельчения. Применяемые для измельчения машины и показатели их работы. Контроль качества мятки.

7. Прессовое отделение. Технологические режимы приготовления мезги. Требования к готовой мезге. Оборудование для инактивации, влаготепловой обработки мятки. Технологический регламент работы жаровен и шнеков - инактиваторов. Типы прессов, их технические характеристики. Качественные показатели форпрессовой ракушки и жмыха окончательного прессования: масличность, влажность. Подготовка форпрессовой ракушки к окончательному прессованию.

8. Первичная очистка масла. Назначение первичной очистки масла и аппараты, применяемые для ее осуществления на заводе. Качественные показатели масла до и после первичной очистки. Переработка зерной осеппи и масличного шлама, выделенных из масла при его очистке. Режимы и продолжительность хранения нерафинированного масла.

7. Получение фосфатидных концентратов. Оборудование, применяемое для проведения процесса – марки, технические характеристики. Технологические режимы получения фосфатидных концентратов. Аппаратурно-технологическая схема.

8. Экстракционное отделение. Аппаратурно-технологическая схема производства. Основные требования, предъявляемые к растворителям, используемым для экстракции растительных масел. Промышленные растворители.

9. Подготовка материала к экстракции. Кондиционирование дробленки семян и жмыховой крупки по температуре и влажности, получение «лепестка».

10. Машины, применяемые для подготовки материала к экстракции, их технические характеристики. Экстрактор, используемый в технологической схеме.

11. Переработка мисцеллы. Требования, предъявляемые к процессу отгонки растворителя. Очистка мисцеллы. Дистилляция мисцеллы. Аппаратурно-технологическая схема дистилляции мисцеллы. Типы дистилляторов, режимы их работы.

12. Контроль качества экстракционного масла и дальнейшая его переработка.

13. Регенерация и рекуперация растворителя. Разделение конденсата бензина и воды. Обработка шламовых вод, марки применяемого оборудования. Подработка и хранение шротов и жмыхов. Отгонка растворителя из шрота. Аппараты для отгонки растворителя из шрота.

Раздел 2 Переработка растительных масел и жиров

14. Гидратация растительных масел. Схемы и способы гидратации. Аппаратурно-технологическая схема гидратации масла. Качественные показатели гидратированного масла и фосфатидного концентрата.

15. Щелочная нейтрализация масел. Удаление из масел свободных жирных кислот. Способы осуществления процесса щелочной нейтрализации. Периодическая нейтрализация, технологические режимы. Нейтрализация с разделением фаз на сепараторах. Технологические схемы рафинации. Основное технологическое оборудование.

16. Винтеризация масел. Удаление из масел восков и воскоподобных веществ. Способы осуществления процесса винтеризации. Режимы проведения процесса. Технологические схемы. Основное технологическое оборудование.

17. Адсорбционная рафинация. Назначение и сущность процесса. Качество от-

белых глин. Периодический и непрерывный методы отбели масел, технологические режимы и аппаратурное оформление.

18. Дезодорация жиров. Назначение и сущность процесса. Технологические режимы и аппаратурное оформление процесса дезодорации. Качественные показатели рафинированных масел.

19. Гидрогенизация масел и жиров. Назначение и сущность процесса гидрогенизации. Виды сырья и требования к качеству. Применяемые катализаторы, требования к качеству катализаторов. Способы гидрогенизации, аппаратурное оформление процесса. Технологические режимы процесса.

20. Требования к качеству саломаса, виды саломаса. Баланс продуктов при гидрогенизации. Производственная лаборатория. Технохимический контроль производства.

21. Производство маргарина, спредов и кулинарных жиров. Сырье. Требования к качеству сырья для производства маргарина, спредов и кулинарных жиров. Основное сырье. Пищевые добавки. Хранение и темперирование жиров. Подготовка сырья.

22. Общая схема производства маргарина. Виды и ассортимент маргариновой продукции. Принципы составления жировых рецептур. Кристаллическая структура маргарина. Аппаратурно-технологическая схема получения маргарина, технологические режимы. Получение наливных маргаринов.

23. Оценка качества маргариновой продукции согласно стандарту. Технология производства отдельных видов маргарина на предприятии. Упаковка продукции. Пороки маргаринов и спредов. Органолептический анализ готовой продукции. Мойка и дезинфекция оборудования.

24. Производство майонеза и пищевой горчицы. Сырье. Основное сырье и пищевые добавки, используемые при производстве майонеза (пищевой горчицы). Требования к качеству. Подготовка сырья.

25. Технология производства майонеза. Приготовление эмульсии майонеза. Роль отдельных компонентов в формировании структуры эмульсии. Принципы составления рецептур. Технология получения майонеза. Марки и технические характеристики используемого оборудования. Контроль качества готовой продукции. Пороки майонеза. Упаковка майонеза. Оценка качества готовой продукции.

26. Виды пищевой горчицы и ее состав. Подготовка компонентов. Технологические режимы. Аппаратурное оформление производства. Технохимический контроль. Хранение готовой продукции.

Раздел 3 Парфюмерно-косметическое производство

27. Подготовительное отделение производства ПК продукции. Входной контроль сырья, подготовка отдельных ингредиентов.

28. Оборудование и основные стадии технологического процесса производства парфюмерных жидкостей.

29. Перемешивание водной и жировой фаз крема; варка крема; его эмульгирование; охлаждение и парфюмирование; введение биологически активных добавок и других термонеустойчивых компонентов.

30. Порядок подготовки тары и упаковочных материалов к фасованию и упаковыванию продукции.

31. Условия хранения готовой ПК продукции.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Информация о формах, периодичности и проверке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации изложено в Положении П ВГАУ 1.1.05 – 2014

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

При подготовке отчета студенты должны использовать следующие методические разработки:

1. Методические указания и руководство по производственной практике для студентов факультета технологии и товароведения очной и заочной формы обучения для направления 19.03.02 (260100) Продукты питания из растительного сырья / Воронежский государственный аграрный университет; [сост.: Н. В. Королькова, О. А. Котик, М. Н. Шахова, А. А. Колобаева, С. В. Бутова, Е. В. Панина, А. А. Ртищев].— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2014 .— 34 с.