

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 .2015г.

Фонд оценочных средств

Б2.П.2 Производственной практики (преддипломной)

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	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-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	+	+	+
ОК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	+	+	+
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-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	-	+	+
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	-	+	+
ПК-18	способность 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	способность 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-	+	+	+

	ся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств			
ПК-24	способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов 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	<p>знать: - социальную значимость своей будущей профессии; исторические факты, философские проблемы</p> <p>уметь: - анализировать социально-значимые проблемы и процессы.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности): - владения способами реализации высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.</p>	2	Сформированные и систематические знания о социальной значимости своей будущей профессии (работке и контроле всех этапов выпуска качественной и безопасной продукции)	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2
ОК-2	<p>знать: - экономические законы и теории.</p> <p>уметь: - применять положения экономических законов и теорий на практике.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности): - владения ме-</p>	2	Сформированные и систематические знания о экономических законах, методах определения экономических показателей в производственной деятельности.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	тодами определения экономических показателей.							
ОК-3	<p>знать: - принципы логичного и аргументированного построения устной, письменной, научной, публичной речи.</p> <p>уметь: - создавать и редактировать тексты профессионального назначения.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности): - владения методами анализа логики рассуждений и высказываний.</p>	1-3	Сформированные и систематические знания о логически верном, аргументированном построении устной и письменной речи, об использовании этих знаний при оформлении необходимых документов, оформлении текстов выступлений, рефератов, докладов.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2
ОК-4	<p>знать: - преимущества коллективной и индивидуальной работы, необходимость проявления организованности, трудолюбия, исполнительской дисциплины.</p>	1-3	Сформированные и систематические знания о бесконфликтной работе в команде, о необходимости проявления организованности, трудолюбия, ис-	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	<p>уметь: - работать в команде и самостоятельно, а также быть коммуникативным, толерантным и честным.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности): - владения спектром возможностей работать в команде и самостоятельно.</p>		полнительской дисциплины.					
ОК-5	<p>знать: - достоинства и недостатки своей профессиональной деятельности.</p> <p>уметь: - намечать пути развития своих достоинств.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности): - владения способами устранения своих недостатков.</p>	2	Сформированные и систематические знания о саморазвитии, самореализации, использовании творческого потенциала о методах самоорганизации и самообразования для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; средствах и мето-	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

			дах развития достоинств и устранения недостатков					
ОК-6	<p>знать: - действующее законодательство и требования нормативных документов.</p> <p>уметь: - пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности): - владения методиками, предлагаемыми в нормативных документах.</p>		Сформированные и систематические знания о требованиях нормативных документов, о работе с нормативно - правовыми документами в профессиональной деятельности.	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2
ОК-7	<p>знать: - роль и значение должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>уметь: - вести здо-</p>		Сформированные и систематические знания о роли физической активности для укрепления здоровья и повышения адаптационных резервов организма для обеспечения пол-	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	<p>ровый образ жизни, обеспечивать безопасность жизнедеятельности.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности): - владения средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья.</p>		<p>ноценной, социальной и профессиональной деятельности</p>					
ОК-8	<p>знать: - приемы первой помощи, методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>уметь: - избирать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности)</p>		<p>Сформированные и систематические знания о приемах первой помощи, методах защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Выполнение разделов отчета</p>	<p>Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2</p>

	сти): - эффективного применения на практике приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.							
ОПК-1	<p>знать: - концепции развития предприятия масложировой промышленности с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять ключевые составляющие концепции предприятия; - разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства масложировой продукции, направленные на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производи- 	1-3	Сформированные и систематические знания о развитии масложировой промышленности с учетом тенденций потребительского рынка	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	<p>тельности труда; иметь навыки (опыт деятельности): - разработки концепции предприятия масложировой промышленности</p>							
ОПК-2	<p>знать: - параметры технологического процесса и основные направления его совершенствования; уметь: - выявлять объекты для улучшения технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности; иметь навыки (опыт деятельности): - владения приемами воздействия на ход технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности с целью их</p>	2-3	Сформированные и систематические знания о совершенствовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	оптимизации.							
ПК-1	<p>знать: - основы методов исследования в объеме, необходимом для решения производственных и исследовательских задач, требований, предъявляемых к сырью и готовой продукции;</p> <p>- правила приемки и методов испытаний сырья и готовой продукции;</p> <p>- новые и усовершенствованные методы анализа сырья и готовой продукции;</p> <p>- принципы действия контрольно-измерительных приборов;</p> <p>уметь:</p> <p>- использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов,</p>	2-3	Сформированные и систематические знания методов исследования сырья и готовой продукции для решения производственных и исследовательских задач, требований, предъявляемых к сырью и готовой продукции; знания устройства и принципов действия контрольно-измерительных приборов.	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

<p>добавок;</p> <ul style="list-style-type: none">- самостоятельно проводить оценку качества сырья и готовой продукции;- пользоваться методиками анализов;- работать с лабораторными контрольно-измерительными приборами, оборудованием;- выполнять анализы сырья и готовой продукции; <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none">- владения современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой масложировой продукции;- владения способностью осуществлять управление действующими технологическими ли-								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

	ниями выявлять объекты для улучшения технологии производства продукции масложировой промышленности.							
ПК-2	<p>знать: - методы расчета технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать используемое на предприятии оборудование; - проектировать технологические линии, выбирать современное технологическое оборудование, в наибольшей степени отвечающее особенностям производства; - подтверждать инженерными расче- 	2-3	Сформированные и систематические знания методов расчета и подбора основного технологического оборудования отрасли, а также особенностей его эксплуатации и технического обслуживания	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	<p>тами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства;</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <p>- расчета основного технологического оборудования для технологических линий и цехов масложировой промышленности.</p>							
ПК-3	<p>знать: - требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции; правила приемки и методы испытаний сырья и готовой продукции;</p> <p>- схемы технологического и микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>уметь:</p>	2-3	Сформированные и систематические знания методов теххимического контроля производства растительных масел, жиров, маргариновой продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств, эфирных масел, парфюмер-	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	<p>- анализировать эффективность принятой на предприятиях масложировой промышленности схемы технокимического и микробиологического контроля производственных процессов;</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <p>- владения методами определения основных показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в различных отраслях масложировой промышленности.</p>		но-косметических препаратов					
ПК-4	<p>знать:</p> <p>- закономерности, лежащие в основе технологических процессов производства;</p> <p>- основные свойства пищевого сырья,</p>	2-3	Сформированные и систематические знания основных процессов, протекающих при производстве масложировой продукции, а также	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

<p>определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные процессы, протекающие при производстве масложировой продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной экспериментально-исследовательской и производственно-технологической деятельности знания и понятия по переработке масляного сырья; <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения обоснованием целесообразности применения отдельных видов сырья, основных и вспомогательных 		<p>свойств пищевого сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки.</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

<p>материалов для получения целевой масложировой продукции с заданными качественными показателями;</p> <ul style="list-style-type: none">- интенсификации технологических процессов путем подбора оптимальных параметров производства; ведения технологического процесса в направлении снижения материало-энергоемкости, повышения выхода и качества готовой продукции;- оценкой современных достижений науки и технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.							
--	--	--	--	--	--	--	--

ПК-5	<p>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.</p> <p>Уметь: использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок.</p> <p>Иметь навыки (опыт деятельности): - общими принципами переработки сырья, физи-</p>	2	Сформированные и систематические знания о процессах, протекающих в растительном сырье при его переработке	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2
------	--	---	---	------------------------	--	--	--	--

	ко-химическими и биотехнологическими процессами, протекающими в растительном сырье 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. уметь: - использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов иметь навыки (опыт деятельности): - практической работы на персональном компьюте-	3	Сформированные и систематические знания о современном программном обеспечении, базовых системных программных продуктах и пакетах прикладных программ для создания документов и организации расчетов	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	ре.							
ПК-7	<p>знать: - особенности приёма, хранения и подготовки сырья к производству; требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии тех. процесса производства пищевого продукта.</p> <p>уметь: - компоновать технологическую линию производства пищевого изделия, типичного для данного типа предприятия; расположить основные и вспомогательные помещения в корпусах предприятия.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности): - владения методами повышения выхода и качества готовой продукции; - владения методами</p>	2-3	Сформированные и систематические знания о требованиях к качеству основного и дополнительного сырья; основных стадиях тех. процесса производства пищевого продукта; о методах организации производственной деятельности отдельных участков технологических линий по производству масложировой продукции	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	организации производственной деятельности отдельных участков технологических линий по производству масложировой продукции							
ПК-8	<p>знать: - нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>- требования к качеству основного и дополнительного сырья;</p> <p>- условия и сроки хранения масложировой продукции на предприятии;</p> <p>уметь:</p> <p>- самостоятельно провести оценку качества сырья и готовой продукции;</p> <p>пользоваться методиками анализов;</p> <p>- выполнять анализы сырья и готовой</p>	2-3	Сформированные и систематические знания требований нормативной документации на продукцию масложировой промышленности	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	продукции; иметь навыки (опыт деятельности): - использования нормативной документации с целью обеспечения выпуска высококачественной продукции.							
ПК-9	знать: - источники научно-технической и патентной информации в масложировой промышленности; уметь: - выполнять поиск информации по теме научных исследований, отражать результаты исследований в докладах, статьях; иметь навыки (опыт деятельности): - придания результатам исследования законченного харак-	1-3	Сформированные и систематические знания технологических процессов отрасли, новых способов переработки растительного сырья на современном прогрессивном технологическом оборудовании с учетом анализа научно-технической и патентной информации и опыта работы передовых предприятий отрасли	Самостоятельная работа	Устный опрос Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	тера с конкретными предложениями и выводами; - общения и сбора информации.							
ПК-10	<p>знать - направления деятельности технологической службы, основные функции ее сотрудников на предприятиях масложировой промышленности;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять мероприятия по технологическому обеспечению производства продуктов питания из растительного сырья; <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения методами организации технологического процесса на предприятиях масложировой промышленности, 	2-3	Сформированные и систематические знания о направлениях деятельности технологической службы, основных функциях ее сотрудников на предприятиях масложировой промышленности	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	навыками разработки технической документации и участия в проведении оценки соответствия продукции.							
ПК-11	<p>знать: - должностные инструкции основных рабочих профессий;</p> <p>уметь:</p> <p>- выполнять работы по основным рабочим профессиям на предприятиях масложировой промышленности;</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <p>- выполнения основных технологических операций.</p>	1-3	Знания основных обязанностей рабочих при реализации технологических процессов производства	Самостоятельная работа	Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2
ПК-12	<p>знать: - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>	1-3	Сформированные и систематические знания правил техники безопасности, производственной санита-	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из разделе-

	<p>на предприятиях масложировой про- мышленности; уметь: - оценивать степень опасности послед- ствий несоблюдения правил техники без- опасности, произ- водственной сани- тарии, пожарной безопасности и охраны труда на производстве; иметь навыки (опыт деятельно- сти): - защиты произ- водственного пер- сонала и населе- ния от послед- ствий аварий, ка- тастроф и стихий-</p>		<p>рии и охраны тру- да на предприя- ти- ях</p>			3.2		ла 3.2
--	--	--	---	--	--	-----	--	--------

	ных бедствий.							
ПК-15	<p>знать: - правила и требования, предъявляемые к процедуре проведения экспериментов и испытаний в условиях производства;</p> <p>уметь:</p> <p>- вести протокол и проводить анализ результатов испытаний в рамках проведения экспериментально-исследовательских работ на производстве;</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <p>- аргументировать, выбирать и реализовывать на практике эффективную методику проведения экспериментальных исследований.</p>	2-3	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	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

ПК-16	<p>знать: - методы теоретического и экспериментального исследования в области технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов с использованием ЭВМ;</p> <p>- оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования.</p> <p>уметь: - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества;</p> <p>- выбирать оптимальные режимы технологического процесса и работы оборудования.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельно-</p>	2	Сформированные и систематические знания математических методов моделирования технологических процессов и работы оборудования для выбора оптимальных режимов, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2
-------	--	---	--	------------------------	--	--	--	--

	<p>сти): - владения методами управления действующим и технологическими процессами, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов;</p> <p>- математическими методами моделирования технологических процессов с применением ЭВМ.</p>							
ПК-17	<p>знать: методы анализа процессов хранения сырья, производства и переработки продукции с целью выяснения перспективных технологических решений при строительстве, реконструкции или техническом перевооружении предприятий отрасли.</p> <p>уметь: проводить измерения и наблю-</p>	2-3	Сформированные и систематические знания статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов в отрасли.	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	<p>дения, составлять описания проводимых исследований, анализировать технологические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья и использовать их при написании отчетов.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности): владения статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов в отрасли.</p>							
ПК-18	<p>знать:</p> <p>- основные проблемы научно-технического развития и основные пути совершенствования производства продуктов питания из</p>	2-3	Сформированные и систематические знания в области научно-технического развития и совершенствования технологии производ-	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	<p>растительного сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> - научные основы технологических процессов в создании функциональных продуктов питания; - свойства основных и дополнительных функциональных ингредиентов в пищевой промышленности; - инструменты проведения научно-технических изысканий с целью анализа и адаптации к применению в производстве; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить мониторинг и анализ инноваций научно-технической тематики и адаптировать их к решению задач, возникающих в процессе производства; 		<p>ства и создания функциональных ингредиентов и продуктов питания из растительного сырья</p>					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

	<p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - предлагать новые конкурентоспособные продукты, соответствующие современным достижениям науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья. 							
ПК-19	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики расчета технико-экономических показателей отдельных технологических циклов и производства в целом; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - используя математические модели оптимизировать технологические и логистические операции на предприятиях масложировой промышленности; 	2-3	Сформированные и систематические знания основных технико-экономических показателей оборудования, методики расчета себестоимости продукции, рентабельности производства	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	<p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; - владения способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления. 							
ПК-20	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы методики расчета продуктов, расчета и подбора оборудования при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков; 	2-3	Сформированные и систематические знания методов технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять на практике технологические расчеты при проектировании или модернизации предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения методикой расчета продуктов и оборудования предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья. 							
ПК-21	<p>знать: - правила поведения в чрезвычайных ситуациях на предприятиях масложировой промышленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать и использовать терминологию, правовые, норма- 	1-3	Сформированные и систематические знания правил техники безопасности и поведения в чрезвычайных ситуациях на предприятиях масложировой	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	<p>тивно-технические основы безопасности жизнедеятельности, основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - искать и обобщать информацию об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения на практике способы защиты коллектива предприятия в чрезвычайных ситуаци- 		<p>промышленности</p>					
--	---	--	-----------------------	--	--	--	--	--

	<p>ях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях. 							
ПК-22	<p>знать: - основы управления качеством продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфику производственных процессов; - основы проектного управления предприятием. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать управленческую деятельность на производстве; - координировать производственный процесс; - добиваться высокого качества продукции; - мотивировать персонал достигать более значительных показателей при 	2	Сформированные и систематические знания основ управления качеством продукции; о принципах организации производственного процесса и управления предприятием	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	<p>экономном расходовании всех ресурсов.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения основными принципами организации производственного процесса; - методами управления промышленно-производственным персоналом; - методами управления качеством промышленной продукции; - методами рационального использования производственных ресурсов для достижения стратегических целей. 							
ПК-23	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики разработки проектов строящихся предприятий и техниче- 	2-3	Сформированные и систематические знания методов технологических расчетов при про-	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы

	<p>ского перевооружения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - существующие в отечественной и мировой практике технологии производства растительных масел, жиров, маргариновой продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств, эфирных масел, парфюмерно-косметических препаратов; - порядок утверждения проектно-сметной документации при проектировании заводов и цехов масложировой отрасли; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в разработке проектов 		<p>ектировании новых или модернизации существующих производств, а также порядка утверждения проектно-сметной документации при проектировании заводов и цехов масложировой отрасли</p>			<p>из раздела 3.2</p>		<p>из раздела 3.2</p>
--	---	--	---	--	--	-----------------------	--	-----------------------

	<p>вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и перевооружению существующих производств;</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков. 							
ПК-24	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования ЕСКД и СанПиНа при проектировании пищевых предприятий; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - собирать исходные 	2-3	Сформированные и систематические знания требований Строительных норм и Правил, Санитарных Правил и норм, госу-	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

<p>данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к проектированию предприятий масложировой отрасли; - анализировать технологические процессы при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий; <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектиро- 		<p>дарственных стандартов и технических регламентов</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

	вания производства продуктов питания из растительного сырья, а также в составлении технологической и отчетной документации.							
ПК-25	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные правила по технико-экономическому обоснованию проектирования и реконструкции промышленных зданий; - сущность экономических отношений в рыночных условиях, цели и задачи экономической деятельности предприятия, роль и значение производственных ресурсов в формировании прибыли; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать оптимальные экономически грамотные управленческие ре- 	2-3	Сформированные и систематические знания основных технико-экономических показателей с целью экономического обоснования проектирования и реконструкции промышленных зданий	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

	<p>шения в конкретных производственных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в разработке технико-экономического обоснования и защите принимаемых проектных решений предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; <p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования информационной базы маркетинга; - расчета экономических и финансовых показателей предприятия и оценки их влияния на эффективность производства. 							
ПК-26	<p>знать: - порядок утверждения проектно-сметной до-</p>	2-3	Сформированные и систематические знания методик	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отче-	Типовые задания из раздела	Типовые задания из раздела 3.1.	Типовые задания из разде-

	<p>кументации при проектировании заводов и цехов масложировой отрасли.</p> <p>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.</p> <p>иметь навыки (опыт деятельности): - ведения технологического проектирования заводов и цехов по производству масложировой продукции; ме-</p>		<p>расчёта производственных рецептов, отдельных элементов технологического плана производства; методов размещения цехов, отделений, подразделений, административных и хозяйственных зданий на территории предприятия с использованием стандартных программных средств.</p>		та	3.1. Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	ла 3.1. Вопросы из раздела 3.2
--	---	--	--	--	----	-----------------------------	------------------------	--------------------------------

	тодической расчёта производственных рецептур, отдельных элементов технологического плана производства; методами размещения цехов, отделений, подразделений, административных и хозяйственных зданий на территории предприятия.							
ПК-27	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации и принципы действия, устройства, технические характеристики, критерии выбора современного технологического оборудования; - методы расчета технологического оборудования; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проектировать технологические линии, выбирать современное технологическое 	2-3	Сформированные и систематические знания методов расчета, критериев выбора современного технологического оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2	Типовые задания из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2

<p>оборудование, в наибольшей степени отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства;</p> <ul style="list-style-type: none">- обосновывать и осуществлять технологическую компоновку, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;- разрабатывать планы основного производственного корпуса с компоновкой технологического оборудования; <p>иметь навыки (опыт деятельно-</p>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

	сти): - экономического обоснования целесообразности строительства или реконструкции предприятия на заданную производительность; - размещения основного технологического оборудования.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

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	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - анализировать социально-значимые проблемы и процессы.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки (опыт деятельности): - владения способами реализации высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ОК-2	знать: - экономические законы и теории.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - применять положения экономических законов и теорий на практике.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки (опыт деятельности): - владения методами определения экономических показателей.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

ОК-3	знать: - принципы логичного и аргументированного построения устной, письменной, научной, публичной речи.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - создавать и редактировать тексты профессионального назначения.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки (опыт деятельности): - владения методами анализа логики рассуждений и высказываний.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ОК-4	знать: - преимущества коллективной и индивидуальной работы, необходимость проявления организованности, трудолюбия, исполнительской дисциплины.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - работать в команде и самостоятельно, а также быть коммуникативным, толерантным и честным.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки (опыт деятельности): - владения спектром возможностей работать в команде и самостоятельно.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ОК-5	знать: - достоинства и недостатки своей профессиональной деятельности.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - намечать пути развития своих достоинств.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	иметь навыки (опыт деятельности): - владения способами устранения своих недостатков.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ОК-6	знать: - действующее законодательство и требования нормативных документов.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки (опыт деятельности): - владения методиками, предлагаемыми в нормативных документах.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ОК-7	знать: - роль и значение должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - вести здоровый образ жизни, обеспечивать безопасность жизнедеятельности.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки (опыт деятельности): - владения средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	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	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - избирать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	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	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ОПК-1	- знать концепции развития предприятия масложировой промышленности с учетом тенденций потребительского рынка	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	-уметь выявлять ключевые составляющие концепции предприятия; - разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства масложировой продукции, направленные на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	-иметь навыки и /или опыт деятельности разработки концепции предприятия масложировой промышленности	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

ОПК-2	- знать параметры технологического процесса и основные направления его совершенствования	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	-уметь выявлять объекты для улучшения технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки и /или опыт деятельности владения приемами воздействия на ход технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности с целью их оптимизации	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-1	- знать - основы методов исследования в объеме, необходимом для решения производственных и исследовательских задач, требований, предъявляемых к сырью и готовой продукции; - правила приемки и методов испытаний сырья и готовой продукции; - новые и усовершенствованные методы анализа сырья и готовой продукции; - принципы действия контрольно-измерительных приборов	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- уметь использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно проводить оценку качества сырья и готовой продукции; - пользоваться методиками анализов; - работать с лабораторными контрольно-измерительными приборами, оборудованием; - выполнять анализы сырья и готовой продукции. 					
	<ul style="list-style-type: none"> - иметь навыки владения современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой масложировой продукции; - владения способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями выявлять объекты для улучшения технологии производства продукции масложировой промышленности. 	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-2	<ul style="list-style-type: none"> - знать методы расчета технологического оборудования; - особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования 	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать используемое на предприятии оборудование; - проектировать технологические линии, выбирать современное технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающее особенностям производства; 	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	- подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства.					
	- иметь навыки и /или опыт деятельности расчета основного технологического оборудования для технологических линий и цехов масложировой промышленности.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-3	- знать требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции; правила приемки и методы испытаний сырья и готовой продукции; - схемы технологического и микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	-уметь анализировать эффективность принятой на предприятиях масложировой промышленности схемы теххимического и микробиологического контроля производственных процессов.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки и /или опыт владения методами определения основных показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в различных отраслях масложировой промышленности	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

ПК-4	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - закономерности, лежащие в основе технологических процессов производства; - основные свойства пищевого сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки; - основные процессы, протекающие при производстве масложировой продукции 	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный			
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в профессиональной экспериментально-исследовательской и производственно-технологической деятельности знания и понятия по переработке масличного сырья. 	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	<p>Иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения обоснованием целесообразности применения отдельных видов сырья, основных и вспомогательных материалов для получения целевой масложировой продукции с заданными качественными показателями; - интенсификации технологических процессов путем подбора оптималь- 	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	<p>ных параметров производства; ведения технологического процесса в направлении снижения материало-энергоемкости, повышения выхода и качества готовой продукции;</p> <p>- оценкой современных достижений науки и технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.</p>					
ПК-5	<p>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.</p>	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	<p>Уметь: использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок.</p>	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	<p>Иметь навыки (опыт деятельности): - общими принципами переработки сырья, физико-химическими и биотехнологическими процессами, протекающими в растительном сырье</p>	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	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	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки (опыт деятельности): - практической работы на персональном компьютере.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	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. иметь навыки (опыт деятельности): - владения методами повышения выхода и качества готовой продукции.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - скомпоновать технологическую линию производства пищевого изделия, типичного для данного типа предприятия; расположить основные и вспомогательные помещения в корпусах предприятия.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	- владения методами организации производственной деятельности отдельных участков технологических линий по производству масложировой продукции.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-8	- знать нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - требования к качеству основного и дополнительного сырья; - условия и сроки хранения масложировой продукции на предприятии.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- уметь самостоятельно провести оценку качества сырья и готовой продукции; пользоваться методиками анализов; - выполнять анализы сырья и готовой продукции.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки и /или опыт деятельности использования нормативной документации с целью обеспечения выпуска высококачественной продукции	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-9	- знать источники научнотехнической и патентной информации в масложировой промышленности.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- уметь выполнять поиск информации по теме научных исследований, от-	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	ражать результаты исследований в докладах, статьях	ная работа		раздела 3.2	раздела 3.2	дела 3.2
	- иметь навыки придания результатам исследования законченного характера с конкретными предложениями и выводами; - общения и сбора информации.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-10	знать: - направления деятельности технологической службы, основные функции ее сотрудников на предприятиях масложировой промышленности	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - осуществлять мероприятия по технологическому обеспечению производства продуктов питания из растительного сырья	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки: - владения методами организации технологического процесса на предприятиях масложировой промышленности, навыками разработки технической документации и участия в проведении оценки соответствия продукции.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-11	- знать должностные инструкции основных рабочих профессий	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	- уметь выполнять работы по основным рабочим профессиям на предприятиях масложировой промышленности	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки выполнения основных технологических операций	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-12	- знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях масложировой промышленности.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- уметь оценивать степень опасности последствий несоблюдения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на производстве.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-15	Знать: - правила и требования, предъявляемые к процедуре проведения экспериментов и испытаний в условиях производства	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - вести протокол и проводить анализ результатов испытаний в рамках	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	проведения экспериментально-исследовательских работ на производстве.					
	Иметь навыки: - аргументировать, выбирать и реализовывать на практике эффективную методику проведения экспериментальных исследований.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-16	знать: - методы теоретического и экспериментального исследования в области технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов с использованием ЭВМ; - оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества; - выбирать оптимальные режимы технологического процесса и работы оборудования.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки (опыт деятельности): - владения методами управления действующим и технологическими процессами, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов;	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	- математическими методами моделирования технологических процессов с применением ЭВМ.					
ПК-17	знать: методы анализа процессов хранения сырья, производства и переработки продукции с целью выяснения перспективных технологических решений при строительстве, реконструкции или техническом перевооружении предприятий отрасли.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать технологические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья и использовать их при написании отчетов.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки (опыт деятельности): владения статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов в отрасли.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-18	Знать: - основные проблемы научно-технического развития и основные пути совершенствования производства продуктов питания из растительного сырья. - научные основы технологических	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	<p>процессов в создания функциональных продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - свойства основных и дополнительных функциональных ингредиентов в пищевой промышленности; - инструменты проведения научно-технических изысканий с целью анализа и адаптации к применению в производстве. 					
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить мониторинг и анализ инноваций научно-технической тематики и адаптировать их к решению задач, возникающих в процессе производства 	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	<p>Иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предлагать новые конкурентоспособные продукты, соответствующие современным достижениям науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья. 	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-19	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики расчета технико-экономических показателей отдельных технологических циклов и производства в целом. 	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - используя математические модели 	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	оптимизировать технологические и логистические операции на предприятиях масложировой промышленности	ная работа		раздела 3.2	раздела 3.2	дела 3.2
	Иметь навыки: - владения методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; - владения способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-20	Знать: - основы методики расчета продуктов, расчета и подбора оборудования при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - применять на практике технологические расчеты при проектировании или модернизации предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки: - владения методикой расчета продуктов и оборудования предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

ПК-21	Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях на предприятиях масложировой промышленности; - знать и использовать терминологию, правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Уметь искать и обобщать информацию об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки применения на практике способы защиты коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях; - организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-22	знать: - основы управления качеством продукции; - специфику производственных процессов; - основы проектного управления предприятием.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь:	Самостоятельная	Зачет дифференци-	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать управленческую деятельность на производстве; - координировать производственный процесс; - добиваться высокого качества продукции; - мотивировать персонал достигать более значительных показателей при экономном расходовании всех ресурсов. 	ная работа	рованный	раздела 3.2	раздела 3.2	дела 3.2
	<p>иметь навыки (опыт деятельности):</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения основными принципами организации производственного процесса; - методами управления промышленно-производственным персоналом; - методами управления качеством промышленной продукции; - методами рационального использования производственных ресурсов для достижения стратегических целей. 	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-23	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики разработки проектов строящихся предприятий и технического перевооружения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - существующие в отечественной и 	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	мировой практике технологии производства растительных масел, жиров, маргариновой продукции, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств, эфирных масел, парфюмерно-косметических препаратов; - порядок утверждения проектно-сметной документации при проектировании заводов и цехов масложировой отрасли.					
	Уметь: - участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки: - оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-24	Знать: - требования ЕСКД и СанПиНа при проектировании пищевых предприятий.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - собирать исходные данные и раз-	Самостоятельная	Зачет дифференцированный	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	<p>рабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к проектированию предприятий масложировой отрасли; - анализировать тех. процессы при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий. 	<p>ная работа</p>		<p>раздела 3.2</p>	<p>раздела 3.2</p>	<p>дела 3.2</p>
	<p>Иметь навыки / опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья, а также в составлении технологической и отчетной документации 	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Зачет дифференцированный</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p>
<p>ПК-25</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные правила по технико-экономическому обоснованию проектирования и реконструкции промышленных зданий; - сущность экономических отношений в рыночных условиях, цели и задачи экономической деятельности 	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Зачет дифференцированный</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p>

	предприятия, роль и значение производственных ресурсов в формировании прибыли.					
	Уметь: - принимать оптимальные экономически грамотные управленческие решения в конкретных производственных ситуациях; - участвовать в разработке технико-экономического обоснования и защите принимаемых проектных решений предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки: - использования информационной базы маркетинга; - расчета экономических и финансовых показателей предприятия и оценки их влияния на эффективность производства.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-26	знать: - порядок утверждения проектно-сметной документации при проектировании заводов и цехов масложировой отрасли.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - совершенствовать и оптимизировать действующие тех. процессы на базе системного подхода к проектированию предприятий масложировой отрасли; анализировать	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	тех. процессы при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий; проведения необходимых расчётов тех. процесса.					
	иметь навыки (опыт деятельности): - ведения технологического проектирования заводов и цехов по производству масложировой продукции; методикой расчёта производственных рецептур, отдельных элементов технологического плана производства; методами размещения цехов, отделений, подразделений, административных и хозяйственных зданий на территории предприятия.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
К-27	Знать: - классификации и принципы действия, устройства, технические характеристики, критерии выбора современного технологического оборудования; - методы расчета технологического оборудования.	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - проектировать технологические линии, выбирать современное технологическое оборудование, в наибольшей степени отвечающее особенностям производства; под-	Самостоятельная работа	Зачет дифференцированный	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	<p>тверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства;</p> <ul style="list-style-type: none">- обосновывать и осуществлять технологическую компоновку, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;- разрабатывать планы основного производственного корпуса с компоновкой технологического оборудования.					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>Иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none">- экономического обоснования целесообразности строительства или реконструкции предприятия на заданную производительность;- размещения основного технологического оборудования.	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Зачет дифференцированный</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>Вопросы из раздела 3.2</p>
--	--	-------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

2.4 Критерии оценки на дифференцированном зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.
«хорошо», повышенный уровень	обучающийся проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.
«неудовлетворительно»,	Обучающийся не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

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

3.1 Типовые задания

Задание 1. Изучение сырьевой базы маслозавода. Сопроводительная документация при поставке сырья на предприятие. Соответствие сырья ГОСТам, ТУ, сопроводительной документации при поставке сырья на предприятие.

Изучение технологических схем прессового способа получения растительных масел: однократное прессование, двукратное прессование, холодный отжим.

Изучение технологических схем производства экстракционного масла.

Ознакомление с устройством и принципом работы технологического оборудования. Марки и технические характеристики.

Контроль качества сырья, поступающего на предприятие и готовой продукции.

Производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций. Наблюдение за процессом работы производственной лаборатории.

Ознакомление с мероприятиями по охране труда на предприятии. Участки образования вредных веществ и пути их распространения и снижения. Ознакомление с противопожарными средствами и средствами индивидуальной защиты. Изучение мероприятий, проводимых на предприятии по охране окружающей среды. Отходы на предприятии и их утилизация. Сточные воды предприятия: вид и степень загрязнения. Выбросы в атмосферу. Очистка технологических и вентиляционных выбросов от вредных веществ.

Задание 2. Изучение сырьевой базы рафинационного отделения маслозавода. Сопроводительная документация при поставке сырья на предприятие. Соответствие сырья ГОСТам, ТУ, сопроводительной документации при поставке сырья на предприятие.

Изучение технологических схем получения гидратированного масла, рафинации масел и жиров на линиях фирм «Альфа-Лаваль», «Де Смет», «Кемтек» и т.д.

Ознакомление с устройством и принципом работы технологического оборудования. Марки и технические характеристики.

Контроль качества сырья, поступающего на предприятие и готовой продукции. Производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций. Наблюдение за процессом работы производственной лаборатории.

Ознакомление с мероприятиями по охране труда на предприятии. Участки образования вредных веществ и пути их распространения и снижения. Ознакомление с противопожарными средствами и средствами индивидуальной защиты. Изучение мероприятий, проводимых на предприятии по охране окружающей среды. Отходы на предприятии и их утилизация. Сточные воды предприятия: вид и степень загрязнения. Выбросы в атмосферу. Очистка технологических и вентиляционных выбросов от вредных веществ.

Задание 3. Изучение сырьевой базы гидрогенизационных заводов. Сопроводительная документация при поставке сырья на предприятие. Соответствие сырья ГОСТам, ТУ, сопроводительной документации при поставке сырья на предприятие.

Изучение технологических схем гидрирования жиров в колонных реакторах, автоклавах. Технологические режимы получения гидрированных жиров.

Ознакомление с устройством и принципом работы технологического оборудования. Марки и технические характеристики.

Контроль качества сырья, поступающего на предприятие и готовой продукции. Производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций. Наблюдение за процессом работы производственной лаборатории.

Ознакомление с мероприятиями по охране труда на предприятии. Участки образования вредных веществ и пути их распространения и снижения. Ознакомление с противопожарными средствами и средствами индивидуальной защиты. Изучение мероприятий, проводимых на предприятии по охране окружающей среды.

Задание 4. Изучение сырьевой базы маргариновых заводов, масложировых комбинатов. Сопроводительная документация при поставке сырья на предприятие. Соответствие сырья ГОСТам, ТУ, сопроводительной документации при поставке сырья на предприятие.

Изучение технологических схем получения маргарина, спреда, кулинарных жиров.

Ознакомление с устройством и принципом работы технологического оборудования. Марки и технические характеристики.

Контроль качества сырья, поступающего на предприятие и готовой продукции. Производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций. Наблюдение за процессом работы производственной лаборатории.

Ознакомление с мероприятиями по охране труда на предприятии. Участки образования вредных веществ и пути их распространения и снижения. Ознакомление с противопожарными средствами и средствами индивидуальной защиты. Изучение мероприятий, проводимых на предприятии по охране окружающей среды. Отходы на предприятии и их утилизация. Сточные воды предприятия: вид и степень загрязнения. Выбросы в атмосферу. Очистка технологических и вентиляционных выбросов от вредных веществ.

Задание 5. Изучение сырьевой базы майонезного цеха. Сопроводительная документация при поставке сырья на предприятие. Соответствие сырья ГОСТам, ТУ, сопроводительной документации при поставке сырья на предприятие.

Изучение технологических схем производства майонеза.

Ознакомление с устройством и принципом работы технологического оборудования. Марки и технические характеристики.

Контроль качества сырья, поступающего на предприятие и готовой продукции. Производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций. Наблюдение за процессом работы производственной лаборатории.

Ознакомление с мероприятиями по охране труда на предприятии. Участки образования вредных веществ и пути их распространения и снижения. Ознакомление с противопожарными средствами и средствами индивидуальной защиты. Изучение мероприятий, проводимых на предприятии по охране окружающей среды. Отходы на предприятии и их утилизация. Сточные воды предприятия: вид и степень загрязнения. Выбросы в атмосферу. Очистка технологических и вентиляционных выбросов от вредных веществ.

Задание 6. Изучение сырьевой базы мыловаренных заводов. Сопроводительная документация при поставке сырья на предприятие. Соответствие сырья ГОСТам, ТУ, сопроводительной документации при поставке сырья на предприятие.

Изучение технологических схем приготовления мыльной основы, обработки основы туалетного и хозяйственного мыла.

Ознакомление с устройством и принципом работы технологического оборудования. Марки и технические характеристики.

Контроль качества сырья, поступающего на предприятие и готовой продукции. Производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций. Наблюдение за процессом работы производственной лаборатории.

Ознакомление с мероприятиями по охране труда на предприятии. Участки образования вредных веществ и пути их распространения и снижения. Ознакомление с противопожарными средствами и средствами индивидуальной защиты. Изучение мероприятий, проводимых на предприятии по охране окружающей среды. Отходы на предприятии и их утилизация. Сточные воды предприятия: вид и степень загрязнения. Выбросы в атмосферу. Очистка технологических и вентиляционных выбросов от вредных веществ.

Задание 7. Изучение сырьевой базы парфюмерно-косметического производства. Сопроводительная документация при поставке сырья на предприятие. Соответствие сырья ГОСТам, ТУ, сопроводительной документации при поставке сырья на предприятие.

Изучение технологических схем производства каждого производимого продукта (парфюмерных товаров, косметических средств для ухода за кожей или за волосами, декоративной косметики и др.).

Ознакомление с устройством и принципом работы технологического оборудования. Марки и технические характеристики.

Контроль качества сырья, поступающего на предприятие и готовой продукции. Производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций. Наблюдение за процессом работы производственной лаборатории.

Ознакомление с мероприятиями по охране труда на предприятии. Участки образования вредных веществ и пути их распространения и снижения. Ознакомление с противопожарными средствами и средствами индивидуальной защиты. Изучение мероприятий, проводимых на предприятии по охране окружающей среды. Отходы на предприятии и их утилизация. Сточные воды предприятия: вид и степень загрязнения. Выбросы в атмосферу. Очистка технологических и вентиляционных выбросов от вредных веществ.

3.2 Контрольные вопросы для проведения текущей аттестации по разделам преддипломной практики

1. Каковы основные виды деятельности предприятия – базы преддипломной практики (название, цель создания, краткая историческая справка)?
2. Охарактеризуйте организационную и производственную структуру предприятия?
3. Перечислите технико-экономические показатели предприятия.
4. Дайте характеристику ассортимента готовой продукции предприятия?
5. Какие требования предъявляются к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой на предприятии?
6. Какие виды сырья используются на предприятиях масложировой промышленности?
7. Каковы условия хранения сырья?
8. Что такое тарное и бестарное хранение сырья?
9. Как осуществляется подготовка сырья перед пуском в производство?
10. Устройство и принцип работы технологического оборудования: марки, технические характеристики.
11. Описание технологических схем производственных линий.
12. Как осуществляется производственный контроль за ходом выполнения отдельных технологических операций?
13. Контроль качества готовой продукции и соответствие ее ГОСТу, ТУ и ОСТ.

-
14. Условия хранения готовой продукции.
 15. Какие отходы образуются на предприятии и как они утилизируются?
 16. Какие требования предъявляются к упаковке и маркировке готовой продукции на предприятии?
 17. Каковы обязанности главного технолога на данном предприятии?
 18. Причины возникновения брака на производстве и способы его утилизации.
 19. Как обеспечивается охрана труда, противопожарная безопасность, производственная санитария на данном предприятии?
 20. На каких участках образуются вредные вещества и пути их распространения и снижения?
 21. Какие мероприятия проводятся на предприятии по охране окружающей среды?
 22. Какие положительные стороны и недостатки в работе предприятия – базы практики Вы можете отметить?
 23. Какие предложения по совершенствованию работы данного предприятия Вы можете внести?

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 обучающиеся 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.