

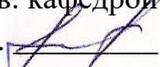
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

Манжесов В.И. 

30 августа 2017

Фонд оценочных средств

**Б2.В.04(П) Производственная практика, практика по получению профессиональных
умений и опыта профессиональной деятельности**

Уровень основной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки бакалавра «Технология производства и переработки продукции
животноводства» - прикладной.

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины			
		1	2	3	4
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	+	+	+	+
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	+	+	+	+
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+	+	+
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	+	+	+	+
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	+	+	+	+
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	-	+	+	+
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+
ПК-14	способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	+	+	+	+
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	+	+	+	+

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)
ПК - 5	<p>знать: Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ - Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: использовать технологии хранения и</p>	1-4	Сформированные и систематические знания общих принципов построения технологических процессов продуктов питания животного происхождения	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>

	<p>переработки продукции животноводства, в том числе с применением сырья растительного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологии производства и переработки продукции и животноводства, в том числе с применением сырья растительного происхождения</p>							
ПК-6	<p>знать: технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции</p> <p>уметь: применять технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: в выборе наилучшей технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции</p>	1-4	<p><i>Сформированные и систематические знания основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>
ПК-7	<p>знать: Требования к качеству выполнение технологических операций производства</p>	1-4	<p>Сформированные и систематические знания о качестве</p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела</i></p>

<p>продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>- Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий животного происхождения</p> <p>уметь: Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>		<p>и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>					<p>3.1</p>
--	--	--	--	--	--	--	------------

<p>- Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>-Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	производства продуктов питания животного происхождения							
ПК-8	<p>знать: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях - Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: эксплуатации отдельных единиц технологического</p>	1-4	Сформированные и систематические знания об основном оборудовании, применяемом при производстве продуктов питания животного происхождения	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>

	оборудования для производства продуктов питания животного происхождения							
ПК-9	<p>знать: технологию производства и хранения продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p> <p>уметь: применять технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p>	1-4	<p><i>Сформированные и систематические знания в области технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>
ПК-10	<p>знать: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь Осуществлять</p>	1-4	<p><i>Сформированные и систематические знания применения механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции животноводства</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

	<p>технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения</p>							
ПК-12	<p>знать: основы технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения</p>	1-4	<p><i>Сформированные и систематические знания в области технологии</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

	<p>уметь: использовать существующие технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: применения технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения</p>		<p>производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения</p>					
ПК-14	<p>знать: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: применять основные методы защиты производственного персонала, населения и</p>	1-4	<p><i>Сформированные и систематические знания основных методов защиты производственног о персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</i></p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

	<p>производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: использования основных методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>							
ПК-15	<p>знать: Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>уметь анализировать и планировать технологические процессы в производстве продукции животноводства</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного</p>	1-4	<p><i>Сформированные и систематические знания</i> методов анализа и планирования технологических процессов в производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>	<p><i>Задания из раздела 3.1</i></p>

проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-5	<p>- знать Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>- Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих</p>	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

	предприятий по производству продуктов питания животного происхождения					
	- уметь использовать технологии хранения и переработки продукции животноводства, в том числе с применением сырья растительного происхождения	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	- иметь навыки реализации технологии производства и переработки продукции и животноводства, в том числе с применением сырья растительного происхождения	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-6	знать технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	уметь применять технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	иметь навыки в выборе наилучшей технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-7	- знать Требования к качеству выполнение технологических	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>

<p>операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>- Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий животного происхождения</p>	<p><i>работа</i></p>				
<p>- уметь Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>- Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества</p>	<p><i>самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Зачет с оценкой</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1-</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1-</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1-</i></p>

	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения					
	<p>иметь навыки и /или опыт деятельности: Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>-Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>
ПК-8	<p>знать : Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения</p>	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

	<p>уметь Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>- Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</p>	самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Задания из разделов 3.1-	Задания из разделов 3.1	Задания из разделов 3.1
	<p>иметь навыки эксплуатации отдельных единиц технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения</p>	самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Задания из разделов 3.1-	Задания из разделов 3.1	Задания из разделов 3.1
ПК-9	<p>- знать технологию производства и хранения продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p>	самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Задания из разделов 3.1-	Задания из разделов 3.1	Задания из разделов 3.1
	<p>- уметь применять технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p>	самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Задания из разделов 3.1-	Задания из разделов 3.1	Задания из разделов 3.1

	иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-10	знать Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	уметь Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	иметь навыки - Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования,	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

	средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения					
ПК-12	- знать основы технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	- уметь использовать существующие технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	иметь навыки и /или опыт деятельности: применения технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1-</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-14	- знать Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

	автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения					
	- уметь применять основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	- иметь навыки использования основных методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
ПК-15	- знать Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>
	- уметь анализировать и планировать технологические процессы в производстве продукции	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

	животноводства					
	иметь навыки и /или опыт деятельности: Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>	<i>Задания из разделов 3.1</i>

2.4 Критерии оценки на дифференцированном зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в области решения стандартных задач профессиональной деятельности, технологии производства продукции животноводства, оценки качества продукции животноводства, основного оборудования, применяемого при переработке сельскохозяйственного сырья, иметь навыки в реализации поставленных профессиональных задач, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в области решения стандартных задач профессиональной деятельности, технологии производства продукции животноводства, оценки качества продукции животноводства, основного оборудования, применяемого при переработке сельскохозяйственного сырья, иметь навыки в реализации поставленных профессиональных задач, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в области решения стандартных задач профессиональной деятельности, технологии производства продукции животноводства, оценки качества продукции животноводства, основного оборудования, применяемого при переработке сельскохозяйственного сырья, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной
«неудовлетворительно»,	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

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 основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Выполненный в соответствии с содержанием практики и оформленный 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 Вопросы к зачету по защите отчета по производственной технологической практике

1. Правила техники безопасности при работе с технологическим оборудованием на перерабатывающем предприятии
2. Технология первичной обработки поступающего сырья на предприятии
3. Технохимический контроль при производстве отдельных видов пищевых продуктов
4. Основное технологическое оборудование, используемое в технологическом цикле при производстве животноводческой продукции
5. Использование современных наукоемких технологий в условиях реального производства
6. Методы определения основных показателей качества отдельных видов животноводческой продукции
7. Технология производства сливочного масла методом сбивания
8. Технология производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок
9. Виды и методы технохимического контроля молока
10. Характеристика вторичного молочного сырья
11. Технология производства питьевого молока
12. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
13. Технология производства творога отдельным способом
14. Технология производства кисломолочных напитков (в зависимости от ассортимента вырабатываемого на данном предприятии)
15. Технология производства сметаны
16. Технология производства мороженого
17. Технология производства сыра
18. Технология производства творожных продуктов
19. Технология производства спредов.
20. Технология производства адыгейского сыра.
21. Технология производства молочного напитка.
22. Требования, предъявляемые к качеству молочных продуктов.
23. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
24. Разделка мяса говядины и свинины для розничной торговли
25. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте
26. Рациональное использование крови животных в мясной промышленности
27. Производство колбасных изделий (вареных, варено-копченых, полукопченых, сырокопченых, ливерных, фаршированных, паштетов, студней, зельцев).
28. Технология производства фасованного мяса и субпродуктов
29. Технология рубленых полуфабрикатов
30. Технология быстрозамороженных блюд.
31. Требования, предъявляемые к качеству мясного сырья.
32. Требования, предъявляемые к качеству мясных продуктов.
33. Технология производства мясных консервов
34. Технология производства мясосодержащих консервов (в зависимости от категорий)

35. Технология производства субпродуктовых консервов
36. Технология производства фаршевых консервов
37. Виды и методы теххимического контроля мясных и мясосодержащих консервов
38. Требования, предъявляемые к замороженному мясному сырью согласно
39. Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".
40. Технология производства сгущенного молока с сахаром
41. Технология производства сгущенных сливок с сахаром
42. Технология производства сухого молока
43. Виды и методы теххимического контроля молочных консервов
44. Технология производства стерилизованных молочных консервов
45. Охарактеризовать основные виды сельскохозяйственных культур.
46. Охарактеризовать основные виды растительного сырья, применяемого при производстве животноводческой продукции.
47. Физические, химические, биохимические и микробиологические, процессы, происходящие при созревании сыра.
48. Физические, химические, биохимические процессы, происходящие при созревании мясного сырья.
49. Классификация сырья, применяемого для производства технических жиров.
50. Классификация сырья, применяемого для производства кормовой муки.
51. Основное технологическое оборудование, применяемое при производстве молочных продуктов.
52. Основное технологическое оборудование, применяемое при производстве мясных продуктов.
53. Требования, предъявляемые к компоновке оборудования на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.
54. Подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения
55. Технология производства кормовых продуктов из мясного сырья.
56. Технология производства мясокостной кормовой муки.
57. Условия хранения плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции.
58. Основное растительное сырье, применяемое при производстве животноводческой продукции
59. Требования охраны труда на предприятиях молочной промышленности.
60. Требования пожарной безопасности на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения

Примерный перечень тем индивидуальных заданий

1. Изучить технологическую линию производства питьевого молока
2. Изучить технологическую линию производства кефира.
3. Изучить технологическую линию производства сметаны.
4. Изучить технологическую линию производства ряженки.
5. Изучить технологическую линию производства творога традиционным способом.
6. Изучить технологическую линию производства творога отдельным способом.
7. Изучить технологическую линию производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
8. Изучить технологическую линию производства сливочного масла методом сбивания.

9. Изучить технологическую линию производства адыгейского сыра.
10. Изучить технологическую линию производства голландского сыра.
11. Изучить технологическую линию производства плавленого сыра.
12. Изучить технологическую линию производства сухого молока.
13. Изучить технологическую линию производства молока цельного сгущенного с сахаром.
14. Изучить технологическую линию производства стерилизованного сгущенного молока.
15. Изучить технологическую линию производства мясных кусковых консервов.
16. Изучить технологическую линию производства мясорастительных консервов.
17. Изучить технологическую линию производства мясных фаршевых консервов.
18. Изучить технологическую линию производства вареных колбас.
19. Изучить технологическую линию производства варено-копченых колбасных изделий.
20. Изучить технологическую линию производства полукопченых колбас.
21. Изучить технологическую линию производства ветчинных изделий.
22. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве вареных колбас.
23. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве варено-копченых колбас.
24. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сырокопченых колбас.
25. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве полукопченых колбас.
26. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве ливерных колбас.
27. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве фаршированных колбас.
28. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве паштетов.
29. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве зельцев.
30. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве студней.
31. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве полуфабрикатов.
32. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве питьевого молока.
33. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве кефира.
34. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве ряженки.
35. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве творога.
36. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сливочного масла методом сбивания.
37. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
38. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сыра.

39. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сухого молока.
40. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сгущенных молочных консервов с сахаром.
41. Изучить принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сгущенного стерилизованного молока

Типовые задачи

1. Провести расчет сырья для консервов «Говядина тушеная» в количестве 3 туб, фасованную в банку №3 при следующих исходных данных: вместимость банок - 250см^3 , коэффициент перевода условных банок в физические - 0,75; массовая доля компонентов: говядина 1 категории жилованная с содержанием жировой ткани не более 6% - 87,0%, жир-сырец говяжий - 10,5%, лук репчатый, очищенный и измельченный - 1,33%, соль поваренная - 1,14%, перец черный, молотый - 0,01%, лавровый лист - 0,02%.

2. Рассчитать количество необходимых в смену компонентов для производства 1000кг творожной массы с курагой по предложенной рецептуре.

3. При сепарировании 734 кг молока с МДЖ 3,9%, получено 80 кг сливок с 35,2% жира и 621 кг обезжиренного молока, содержащего 0,05% жира. Составить жировой баланс и определить производственные потери в процентах от переработанного жира в сырье.

4. При выработке соленого сливочного масла методом периодического сбивания из 180 кг сливок с массовой долей жира 31,5% получено 68 кг масла с содержанием 15% воды, СОМО 1,5% и 1,3% соли, а также 112 кг пахты с массовой долей жира 0,3%. Составьте жировой баланс и определите производственные потери в процентах от переработанного жира в сливках.

5. Рассчитайте массовую долю жира в нормализованном молоке, предназначенном для выработки биокефира с массовой долей жира 3,2% и дозой внесения закваски 5%. Определите массу нормализованного молока для приготовления кефира из цельного молока жирностью 4,4% и массой цельного молока 5000 кг при нормализации смешением. Расчет произвести графическим способом (по треугольнику).

6. Рассчитайте массовую долю жира в нормализованном молоке, предназначенном для выработки творога с массовой долей жира 9%. Доза внесения закваски 5%. Определите массу нормализованного молока для приготовления творога из цельного молока жирностью 3,6% и массой цельного молока 2000 кг при нормализации в потоке.

7. Рассчитайте массовую долю жира в нормализованном молоке, предназначенном для выработки Швейцарского сыра с массовой долей жира в сухом веществе 55 %. Определите массу нормализованного молока для приготовления сыра из цельного молока жирностью 4,4% и массой цельного молока 3100 кг при нормализации смешением.

8. Рассчитайте массу подсырного масла из 10000кг подсырной сыворотки, содержащей 3% сывороточных белков и массовую долю жира 0,3%. Массу масла рассчитать по формулам материального баланса. Массовую долю жира в обезжиренной сыворотке принять 0,03%.

9. Определить массу свинины на костях, необходимой для выработки 260 кг сосисок при трехсортной жиловке. На 100 кг несоленого сырья вносится 35 кг нежирной свинины. Выход готового продукта составляет 115%, выход свинины на жиловку к массе мяса на костях – 88,2%.

10. Определить массу свинины на костях, необходимой для выработки 450 кг сарделек при трёхсортной жиловке. Норма закладки полужирной свинины на 100 кг несоленого сырья составляет 40 кг, выход готового продукта 112%, выход свинины на жиловку 84,7%.

11. Определить массу свинины на костях для выработки 440 кг варено-копченой колбасы при трехсортной жиловке. На 100 г несоленого сырья вносится 40 кг полужирной свинины. Выход готового продукта составляет 68%, а выход свинины на жиловку к массе мяса на костях – 84,7%.

12. Определить массу говядины на костях для выработки 200 кг вареной колбасы при трехсортной жиловке. Норма закладки жилованной говядины первого сорта на 100 кг несоленого сырья составляет 25 кг, выход готового продукта 105%, выход говядины на жиловку 75,5%.

13. Рассчитайте массу молочного сахара-сырца 10000 кг подсырной сыворотки, содержащей 3% сывороточных белков и массовую долю жира 0,3%. Норма расхода осветленной обезжиренной сыворотки с массовой долей жира 0,03% на 1 тонну молочного сахара-сырца составляет 41 т/т.

14. Определить массу говядины на костях для выработки 150 кг варено-копченой колбасы при трехсортной жиловке. Норма закладки жилованной говядины высшего сорта на 100 кг несоленого сырья составляет 30 кг, выход готового продукта 65%, выход говядины на жиловку 71,5%.

15. Определить массу говядины на костях для выработки 360 кг полукопченой колбасы при трехсортной жиловке. На 100 кг несоленого сырья вносится 28 кг жилованной говядины первого сорта. Выход готового продукта составляет 78%, а выход говядины на жиловку к массе мяса на костях – 71,5%.

16. Выполнить продуктовый расчет творога (нормализация смешением) при следующих исходных данных: $M_{гп} = 2000$ кг; $J_M = 3,7\%$; $J_0 = 0,05\%$; $J_{пр} = 9\%$, $K_3 = 5\%$.

17. Выполнить продуктовый расчет масла закусочного с зеленью методом сбивания при следующих исходных данных: $M_M = 3000$ кг; $J_M = 3,5\%$; $J_0 = 0,05\%$.

18. Выполнить продуктовый расчет йогурта (нормализация в потоке) при следующих исходных данных: $M_{гп} = 3000$ кг; $P = 1006$ кг/т; $J_M = 3,7\%$; $J_0 = 0,05\%$; $J_{пр} = 4,0\%$, $K_3 = 5\%$, $K_{нап} = 10\%$

19. Провести расчет сырья на производство вареной колбасы 1 сорта, где требуется согласно рецептуре: говяжьего мяса 1 сорта – 60%, свиного полужирного мяса 0 25%, шпика – 15%. Выход готовой продукции к массе сырья 107%.

20. Провести расчет сырья на производство вареной колбасы «Докторска», где требуется согласно рецептуре: говядина жилованная высшего сорта – 25%, свинина полужирного - 70%, яйца куриные 3 %, молоко сухое – 2%, соль – 2,1% Выход готовой продукции к массе сырья 110%.

21. Провести пересчет действующих норм расхода сырья на базисную жирность для молока пастеризованного 3,2% в пакетах «Пюр-Пак» вместимостью 1000 см³ на предприятии с годовым объемом переработки сырья от 10000 до 25000т.

22. Определить нормы расхода сырья при производстве масла, при следующих показателях $J_{ст} = 35\%$, $J_0 = 0,05\%$, $J_{мас} = 82,8\%$, $J_{п} = 0,4\%$, $J_M = 3,5\%$, $P_1 = 0,38\%$, $P_2 = 0,33\%$.

23. Провести лабораторные исследования представленного образца молочного продукта, применяя стандартные методики.

24. Провести лабораторные исследования представленного образца мясного продукта, применяя стандартные методики.

24. В результате исследований сливочное масло набрало следующие балльные оценки: вкус и запах – 6, консистенция – 4, цвет- 2, упаковка и маркировка – 3. Определить сорт масла

26. В результате исследований сгущенных молочных консервов с сахаром было обнаружено, что размер кристаллов лактозы составил 16 мкм. Пояснить, возможно ли направлять данный продукт на реализацию.

27. Рассчитать продолжительность работы пастеризационно-охладительной установки ОГУ-10 при массе сырья 25т.

28. Расписать цикл занятости творогоизготовителя.

29. Провести подбор технологического оборудования творожного цеха при массе сырья 20 т.
30. Провести подбор технологического оборудования колбасного цеха при массе сырья 5т.
31. Ознакомьтесь с особенностью эксплуатации оборудования, применяемого для механической обработки молочного сыра.
32. Ознакомьтесь с особенностью эксплуатации оборудования, применяемого для измельчения мясного сыра.
33. Ознакомьтесь с особенностью эксплуатации оборудования, применяемого при производстве творога.
34. Ознакомьтесь с особенностью эксплуатации оборудования, применяемого для термической обработки мясных продуктов.
35. Изучить технологию производства кормовых и технических продуктов из мясного сыра на непрерывных линиях
36. Изучить технологию производства мясокостной кормовой муки.
37. Изучите условия хранения плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции.
38. Основное растительное сырье, применяемое при производстве мясосодержащих консервов.
39. Изучить теххимический контроль производства мясной продукции
40. Изучить теххимический контроль производства молочной продукции.
41. Провести выбор оборудования по критерию минимума занимаемой площади для колбасного цеха
42. Провести выбор специальной оснастки для оборудования предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения.
30. Опишите мероприятия по защите производственного персонала в чрезвычайных ситуациях.
31. Охарактеризуйте средства коллективной защиты в чрезвычайных ситуациях.
42. Опишите способы и средства защиты от поражения электрическим током.
43. Дать анализ опасных и вредных факторов, возникающих на рабочем месте

3.2 Вопросы к экзамену

Не предусмотрены

3.3 Тестовые задания

Не предусмотрены

3.4 Реферат

Не предусмотрен

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 П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>По итогам прохождения практики</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>В учебной аудитории в течение выделенного времени для принятия зачета</i>
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с ОПОП и рабочей программой</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	д.т.н., проф. Глотова И.А. к.т.н., доцент Курчаева Е.Е. к.т.н., доцент Сысоева М.Г. к.т.н., доцент Ухина Е.Ю.
5.	Вид и форма заданий	<i>Собеседование</i>
6.	Время для выполнения заданий	<i>в течение занятия</i>
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	<i>Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	д.т.н., проф. Глотова И.А. к.т.н., доцент Курчаева Е.Е. к.т.н., доцент Сысоева М.Г. к.т.н., доцент Ухина Е.Ю.
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия</i>
11.	Апелляция результатов	<i>В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ</i>