

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

**Технологии и товароведения  
Товароведения и экспертизы товаров**

«

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

 Дерканосова Н.М.

« 30 » августа 2017 г.

**Фонд оценочных средств**

по производственной практике Б2.В.04(П) производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для направления Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции» – прикладной бакалавриат

## 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

## 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><b>знать</b> режимы и способы переработки продукции растениеводства и животноводства, а также правила ее приемки и хранения</p> <p><b>уметь</b> рационально организовать хранение и переработку продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> контроль параметров технологических процессов хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции</p>	1-4	Сформированные и систематические знания режимов и способов переработки продукции растениеводства и животноводства, а также правила ее приемки и хранения	<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>
ПК-6	<p><b>знать</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов хранения и переработки плодов и овощей;</p>	1-4	Сформированные и систематические знания технологии производства и организации производственных и технологических процессов хранения	<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><b>уметь</b> вести основные технологические процессы хранения и переработки плодов и овощей, животноводческой продукции</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> в реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей, животноводческой продукции</p>		и переработки плодов и овощей					
ПК-7	<p><b>знать</b> основные нормативные документы, применяемые в реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p><b>уметь</b> применять нормативную и техническую документацию для оценки качества и</p>	1-4	Сформированные и систематические знания основных нормативные документы, применяемые в реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<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>         безопасности          сельскохозяйственного          сырья и продуктов его          переработки            в          соответствии            с          требованиями          нормативной            и          законодательной базы          проводить            анализ          качества и производства          с/х продукции        на          соответствие          требованиям          технических          регламентов по качеству,          безопасности            и          прослеживаемости          производства            с/х          продукции  <b>иметь навыки и/или</b>  <b>опыт деятельности</b>          проведения          товароведной          экспертизы качества с/х          продукции            и          оформления          документации          технологических          процессов и режимов          производства            с/х          продукции,            при          переработке       </p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

	сельскохозяйственного сырья и его продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы							
ПК-8	<p><b>знать</b> назначения, принципы действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p><b>уметь</b> применять правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p><b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	1-4	Сформированные и систематические знания назначения, принципы действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья <b>уметь</b> применять правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	<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>
ПК-9	<b>знать</b> основные понятия, характеризующие	1-4	Сформированные и систематические	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>Задания из раздела</i>	<i>Задания из раздела 3.1</i>	<i>Задания из</i>

	<p>ценность продукции растениеводства и животноводства, виды и способы фальсификации с/х продукции.</p> <p><b>уметь</b> научно обосновывать проведение технологических процессов производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> экспертизы качества произведенной продукции и принять решение о возможной реализации ее для целей хранения и переработки, проведения идентификационной экспертизы.</p>		<p>знания основных понятий, характеризующих ценность продукции растениеводства и животноводства, виды и способы фальсификации с/х продукции.</p>			3.1		раздела 3.1
ПК-10	<p><b>знать:</b> основные виды механических устройств, используемых при производстве и переработке продукции растениеводства и</p>	1-4	<p>Сформированные и систематические знания основных видов механических устройств, используемых при</p>	Самостоятельная работа	Устный опрос	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

	<p>животноводства  <b>уметь:</b> рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу  <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> владения методами выбора машин и аппаратов с различными конструктивными особенностями для осуществления процессов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>		<p>производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>					
ПК-12	<p><b>знать</b> существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции  <b>уметь</b> научно обосновывать выбор технологий для приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной</p>	1-4	<p>Сформированные и систематические знания в области существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<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>



	продукции; <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> реализации современных технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции							
ПК-14	<b>знать</b> правила техники безопасности при эксплуатации оборудования и основные методы защиты от возможных последствий аварий. <b>уметь</b> анализировать и оценивать опасные и вредные факторы производственного процесса и оборудования, и использовать основные методы защиты при возникновении аварий, принимать необходимые меры по предотвращению и ликвидации аварийных ситуаций <b>иметь навыки и/или</b>	1-4	Сформированные и систематические знания правил техники безопасности при эксплуатации оборудования и основные методы защиты от возможных последствий аварий.	<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>

	<b>опыт</b> деятельности владения основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий							
ПК-15	<p><b>знать</b> технологии производства и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления</p> <p><b>уметь</b> проводить анализ эффективности технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт</b> деятельности</p>	1-4	Сформированные и систематические знания технологии производства и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления	<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>

	планирования технологических процессов растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления	В						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

### 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><b>знать</b> режимы и способы переработки продукции растениеводства и животноводства, а также правила ее приемки и хранения</p> <p><b>уметь</b> рационально организовать хранение и переработку продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> контроль параметров технологических процессов хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции</p>	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>
ПК-6	<p><b>знать</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов хранения и переработки плодов и овощей;</p> <p><b>уметь</b> вести основные технологические процессы хранения и переработки плодов и овощей, животноводческой продукции</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> в реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей, животноводческой продукции</p>	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>
ПК-7	<p><b>знать</b> основные нормативные документы, применяемые в</p>	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>

	<p>реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p><b>уметь</b> применять нормативную и техническую документацию для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>проводить анализ качества и производства с/х продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства с/х продукции</p> <p><b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> проведения товароведной экспертизы качества с/х продукции и оформления документации технологических процессов и режимов производства с/х продукции, при переработке сельскохозяйственного сырья и его продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<i>работа</i>				
ПК-8	<p><b>знать</b> назначения, принципы действия, устройство и правила эксплуатации технологического</p>	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>

	<p>оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p><b>уметь</b> применять правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p><b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p>					
ПК-9	<p><b>знать</b> основные понятия, характеризующие ценность продукции растениеводства и животноводства, виды и способы фальсификации с/х продукции.</p> <p><b>уметь</b> научно обосновывать проведение технологических процессов производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> экспертизы качества произведенной продукции и принять решение о возможной реализации ее для целей хранения и переработки, проведения идентификационной экспертизы.</p>	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>
ПК-10	<p><b>знать:</b> основные виды механических устройств, используемых при производстве и переработке</p>	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>

	<p>продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>уметь:</b> рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> владения методами выбора машин и аппаратов с различными конструктивными особенностями для осуществления процессов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>					
ПК-12	<p><b>знать</b> существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>уметь</b> научно обосновывать выбор технологий для приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> реализации современных технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>
ПК-14	<p><b>знать</b> правила техники безопасности при эксплуатации оборудования и основные методы защиты от возможных последствий аварий.</p>					

	<p><b>уметь</b> анализировать и оценивать опасные и вредные факторы производственного процесса и оборудования, и использовать основные методы защиты при возникновении аварий, принимать необходимые меры по предотвращению и ликвидации аварийных ситуаций</p> <p><b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> владения основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий</p>					
ПК-15	<p><b>знать</b> технологии производства и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления</p> <p><b>уметь</b> проводить анализ эффективности технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве,</p>	<i>самостоятельная работа</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>	<i>Задания из раздела 3.2</i>



	переработке и хранении продукции как объекта управления					
--	--	--	--	--	--	--

## 2.4 Критерии оценки на экзамене

## 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 производственной практики

## 2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

## 2.7 Допуск к защите отчета

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. Примерные варианты индивидуальных заданий:**

1. Изучение технологий производства и экспертиза качества зерна пшеницы
2. Разработка технологии производства солода и экспертиза безопасности его при хранении
3. Оценка деятельности лаборатории предприятий
5. Изучение технологий и экспертиза качества растительных масел

6. Изучение технологии производства и переработки семян подсолнечника и экспертиза безопасности семян
7. Изучение технология послеуборочной обработки, хранения и экспертиза безопасности зерна озимой пшеницы
8. Совершенствование технологии переработки ячменя в крупы и экспертиза качества сырья и готового продукта
9. Изучение технологической линии по производству и экспертиза качества хлебобулочных изделий
10. Изучение технологии производства ягод, производства сока ягодного и экспертиза качества сырья и готового продукта
11. Основные виды производственно-технологического и ветеринарного контроля на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения
12. Изучение технологии и экспертиза качества кормов для крупного рогатого скота
13. Изучение производства молока и экспертиза качества и безопасности молока-сырья.
14. Изучение технологии производства кисломолочного продукта и экспертиза качества и безопасности готового продукта
15. Изучение технологии переработки мяса птицы и экспертиза качества безопасности готового продукта
16. Ресурсосберегающие технологии при производства переработке сельскохозяйственной продукции

### **Примерные вопросы для устного опроса**

1. Характеристика, специализация и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Материально-техническая база предприятия.
3. Сырьевая зона предприятия.
4. Мощность предприятия. Режим работы предприятия.
5. Перечень нормативных документов, используемых в основном производстве на данном предприятии.
6. Виды лабораторий на предприятии, выполняемые ими функции.
7. Ассортимент выпускаемой продукции.
8. Как часто обновляется ассортимент выпускаемой продукции?
9. Какова зона реализации продукции предприятия?
10. Приведите подробную технологию производства нескольких видов выпускаемой продукции.
11. При каких условиях и режимах хранится основное и вспомогательное сырье?
12. При каких условиях и режимах хранится готовая продукция?
13. Существует ли пересечение направлений движения сырья и готовой продукции?
14. Какое оборудование используется на предприятии?
15. Приведите характеристику основного оборудования.
16. Приведите характеристику вспомогательного оборудования.
17. Какова степень автоматизации на предприятии?
18. Дайте характеристику производственному участку.
19. Как производится контроль качества сырья?
20. Как производится контроль качества готовой продукции?
21. Существует ли система качества на предприятии?

22. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов и помещений?
23. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция спецодежды и персонала?
24. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
25. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
26. Какие виды упаковки используют на предприятии?
27. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
28. Электроснабжение предприятия.
29. Газоснабжение предприятия.
30. Водоснабжение предприятия.

### **3.2 Вопросы к зачету по защите отчета по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

1. Методики определения качества сырья и готовой продукции.
2. Режимы транспортировки и хранения сырья.
3. Условия хранения готовой продукции.
4. Роль лаборатории на предприятии.
5. Какие лаборатории есть на предприятии?
6. Система менеджмента качества на предприятии.
7. Как осуществляется мойка и дезинфекция на предприятии?
8. Мощность предприятия.
9. Ассортимент выпускаемой продукции.
10. Контроль качества сырья и готовой продукции.

#### **Типовые ситуационные задачи**

1. Составить схему получения безопасного молока-сырья гарантированного качества для производства кисломолочных напитков.

Факторы внешней среды, которые могут повлиять на качество молока-сырья.

- Обсеменение молока-сырья болезнетворными микроорганизмами.
- Возможность попадания в молоко-сырье антибиотиков.
- Возможность кратковременного хранения сырого молока перед выработкой кисломолочных напитков.
- Возможность длительного хранения сырого молока перед выработкой кисломолочных напитков.
- Основные причины снижения качества молока-сырья.

2. Составить программу производственного контроля на перерабатывающем предприятии (мясокомбинате, молокозаводе, птицеперерабатывающем предприятии и т. д.) с указанием конкретных мероприятий и периодичности их проведения, с приложением к программе перечня работников, на которых возложены функции осуществления производственного контроля, перечня факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и контрольно-критических точек, в отношении которых необходима организация отбора проб и лабораторных исследований, перечня работ, услуг и видов деятельности, представляющих собой потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Оцените, все ли требования к составлению программы производственного контроля на перерабатывающем предприятии сформулированы.

3. На молокоперерабатывающее предприятие, специализирующееся на выпуске сыров, поступило молоко-сырье. Необходимо определить является ли молоко

«сыропригодным», и какими показателями качества необходимо руководствоваться для этого?

- Опишите первоначальные действия лаборанта приемной лаборатории перед отбором пробы с цистерны с молоком-сырьем.
- Перечислите показатели определения «сыропригодности» молока - сырья.
- Можно ли использовать несортное молоко при выработке сыров?
- Что такое аномальное молоко и можно ли использовать при выработке сыров?

4. Вы работаете технологом на предприятии по производству молочных продуктов. Задание: сформулируйте мероприятия для снижения влажности творожного сгустка

5. . Вы работаете технологом на предприятии по производству молочных продуктов. Задание: можно ли использовать для выработки кефира закваску, применяемую для выработки простокваши?

6. . Вы работаете технологом на предприятии по производству молочных продуктов. Задание: можно ли использовать несортное молоко при выработке кисломолочных напитков, если да, то при выработке какой и в каком количестве?

7. Определить выход томатной пасты с содержанием 35% сухих веществ в выражении по массе из 100 т томатов с содержанием в них 6 % сухих веществ, принимая общие отходы и потери в производстве в количестве 5 % к массе сырья.

8. Вы работаете технологом на хлебозаводе. На предприятие поступила мука со слабой, сильно растяжимой клейковиной. Задание: сформулируйте мероприятия по переработке такой муки.

### **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	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Рыжков Е. И.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия

7.	Возможность использований дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Рыжков Е. И.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

Рецензент: начальник испытательной лаборатории Союза «Торгово - промышленная палата Воронежской области» Далматов В.С.