

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

**Факультет технологии и товароведения**

наименование факультета

**Кафедра «Технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и БЖД**

наименование кафедры



**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета технологии и  
товароведения  
Высоцкая Е.А.

«2» октября 2020 г.

**Фонд оценочных средств**

по практике **Б2.В.03(П) «Производственная практика, преддипломная практика»**  
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 выпускника: бакалавр

---

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

Индекс	Формулировка	Разделы практики		
		1	2	3
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, производ-	+	+	+

	ственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда			
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 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)
ОПК-1	<b>знать:</b> - концепции развития предприятия масложировой промышленности с учетом тенденций потребительского рынка.	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
ОПК-2	<b>знать</b> основы ведения технологического процесса приемки, послеуборочной обработки, хранения и переработки масличного и эфиромасличного сырья	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
ПК-1	<b>знать:</b> - основы методов исследования	2-3	Сформированные и систематические	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение	Типовые задания из	Типовые задания из раз-	Типовые задания

	<p>в объеме, необходимом для решения производственных и исследовательских задач, требований, предъявляемых к сырью и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила приемки и методов испытаний сырья и готовой продукции;</li> <li>- новые и усовершенствованные методы анализа сырья и готовой продукции;</li> <li>- принципы действия контрольно-измерительных приборов.</li> </ul>		<p>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.</p>		<p>разделов отчета</p>	<p>раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>дела 3.1. Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2</p>
--	---	--	---	--	------------------------	--	---	---

ПК-2	<b>знать:</b> - методы расчета технологического оборудования; - особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.	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
ПК-3	<b>знать:</b> - 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.	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, парфюмерно-косметических препаратов	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-4	<b>знать:</b> - закономерности,	2-3	Сформированные и систематические	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение	Типовые задания из	Типовые задания из раз-	Типовые задания

	<p>лежащие в основе технологических процессов производства;</p> <p>- основные свойства пищевого сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки;</p> <p>- основные процессы, протекающие при производстве масложировой продукции.</p>		<p>знания основных процессов, протекающих при производстве масложировой продукции, а также свойств пищевого сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки.</p>		<p>разделов отчета</p>	<p>раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>дела 3.1. Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2</p>
ПК-5	<p><b>Знать:</b> - 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 микронут-</p>	2	<p>Сформированные и систематические знания о процессах, протекающих в растительном сырье при его переработке</p>	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, 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>

	риентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания.							
ПК-6	<b>знать:</b> - современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ.	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
ПК-7	<b>знать:</b> - особенности приёма, хранения и подготовки сырья к производству; требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии тех. процесса производства пищевого продукта.	2-3	Сформированные и систематические знания о требованиях к качеству основного и дополнительного сырья; основных стадиях тех. процесса производства пищевого продукта; о методах организации	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



			производственной деятельности отдельных участков технологических линий по производству масложировой продукции.					
ПК-8	<b>знать:</b> - нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - требования к качеству основного и дополнительного сырья; - условия и сроки хранения масложировой продукции на предприятии.	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
ПК-9	<b>знать:</b> - источники научно-технической и патентной информации в масложировой промышленности.	1-3	Сформированные и систематические знания технологических процессов отрасли, новых способов переработки растительного сырья на современном прогрессивном техно-	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

			логическом оборудовании с учетом анализа научно-технической и патентной информации и опыта работы передовых предприятий отрасли					
ПК-10	<b>знать</b> - направления деятельности технологической службы, основные функции ее сотрудников 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
ПК-11	<b>знать:</b> - должностные инструкции основных рабочих профессий.	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	<b>знать:</b> - правила техники безопасности, производствен-	1-3	Сформированные и систематические знания правил	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение разделов отчета	Типовые задания из раздела	Типовые задания из раздела 3.1.	Типовые задания из разделе-

	ной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях масложировой промышленности.		техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда на предприятиях.		та	3.1. Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	ла 3.1. Вопросы из раздела 3.2
ПК-18	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные проблемы научно-технического развития и основные пути совершенствования производства продуктов питания из растительного сырья.</li> <li>- научные основы технологических процессов в создании функциональных продуктов питания;</li> <li>- свойства основных и дополнительных функциональных ингредиентов в пищевой промышленности;</li> <li>- инструменты проведения научно-</li> </ul>	2-3	Сформированные и систематические знания в области научно-технического развития и совершенствования технологии производства и создания функциональных ингредиентов и 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

	технических изысканий с целью анализа и адаптации к применению в производстве.							
ПК-19	<b>знать:</b> - методики расчета технико-экономических показателей отдельных технологических циклов и производства в целом.	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
ПК-20	<b>знать:</b> - 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
ПК-21	<b>знать:</b> - правила поведения в чрезвычай-	1-3	Сформированные и систематические	Самостоятельная работа	Устный опрос, Выполнение	Типовые задания из	Типовые задания из раз-	Типовые задания

	<p>чайных ситуациях на предприятиях масложировой промышленности;</p> <p>- 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.</p>		<p>знания правил техники безопасности и поведения в чрезвычайных ситуациях на предприятиях масложировой промышленности</p>		<p>разделов отчета</p>	<p>раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>дела 3.1. Вопросы из раздела 3.2</p>	<p>из раздела 3.1. Вопросы из раздела 3.2</p>
ПК-22	<p><b>знать:</b> - основы управления качеством продукции;</p> <p>- специфику производственных процессов;</p> <p>- основы проектного управления предприятием.</p>	2	<p>Сформированные и систематические знания основ управления качеством продукции; о принципах организации производственного процесса и управления предприятием.</p>	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, 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>

ПК-23	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методики разработки проектов строящихся предприятий и технического перевооружения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- 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;</li> <li>- порядок утверждения проектно-сметной документации при проектировании заводов и це-</li> </ul>	2-3	Сформированные и систематические знания методов технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств, а также порядка утверждения проектно-сметной документации при проектировании заводов и цехов масложировой 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
-------	--	-----	--	------------------------	--	--	--	--

	хов масложировой отрасли.							
ПК-24	<b>знать:</b> - требования ЕСКД и СанПиНа при проектировании пищевых предприятий.	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-25	<b>знать:</b> - 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.	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

ПК-26	<b>знать:</b> - порядок утверждения проектно-сметной документации при проектировании заводов и цехов масложировой отрасли.	2-3	Сформированные и систематические знания методик расчёта производственных рецептур, отдельных элементов технологического плана производства; методов размещения цехов, отделений, подразделений, административных и хозяйственных зданий на территории предприятия с использованием стандартных программных средств.	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-27	<b>знать:</b> - классификации и принципы действия, устройства, технические характеристики, критерии выбора современного технологического оборудования;	2-3	Сформированные и систематические знания методов расчета, критериев выбора современного технологического оборудования для технологических линий и	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



---

	- методы расчета технологического оборудования.		участков производства продуктов питания из растительного сырья.					
--	---	--	---	--	--	--	--	--

### 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-1	- знать концепции развития предприятия масложировой промышленности с учетом тенденций потребительского рынка	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	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 с оценкой	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 с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ОПК-2	<b>знать</b> основы ведения технологического процесса приемки, послеуборочной обработки, хранения и переработки масличного и эфиромасличного сырья	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	<b>уметь</b> анализировать различные отклонения от правильного ведения технологического процесса переработки масличного и эфиромасличного сырья и полуфабрикатов	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	<b>иметь навыки и /или опыт</b> деятельности в	Самостоятельная	Зачет с оценкой	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов хранения и переработки масличного и эфиромасличного сырья	ная работа		раздела 3.2	раздела 3.2	дела 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 с оценкой	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; - самостоятельно проводить оценку качества сырья и готовой продукции; - пользоваться методиками анализов; - работать с лабораторными контрольно-измерительными приборами, оборудованием; - выполнять анализы сырья и готовой продукции.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки владения современными методами контроля качества	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	сырья, полуфабрикатов и готовой масложировой продукции; - владения способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями выявлять объекты для улучшения технологии производства продукции масложировой промышленности.	ная работа		раздела 3.2	раздела 3.2	дела 3.2
ПК-2	- знать методы расчета технологического оборудования; - особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- уметь оценивать используемое на предприятии оборудование; - проектировать технологические линии, выбирать современное технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающее особенностям производства; - подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки и /или опыт деятельности расчета основного технологического оборудования для технологических линий и цехов масложировой промышленности.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-3	- знать требования, предъявляемые к	Самостоятельная	Зачет с оценкой	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	сырью и готовой продукции; правила приемки и методы испытаний сырья и готовой продукции; - схемы технологического и микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ная работа		раздела 3.2	раздела 3.2	дела 3.2
	-уметь анализировать эффективность принятой на предприятиях масложировой промышленности схемы теххимического и микробиологического контроля производственных процессов.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	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 с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-4	Знать: - 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 с оценкой			

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в профессиональной экспериментально-исследовательской и производственно-технологической деятельности знания и понятия по переработке масличного сырья.</li> </ul>	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	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"> <li>- владения обоснованием целесообразности применения отдельных видов сырья, основных и вспомогательных материалов для получения целевой масложировой продукции с заданными качественными показателями;</li> <li>- интенсификации технологических процессов путем подбора оптимальных параметров производства; ведения технологического процесса в направлении снижения материало-энергоемкости, повышения выхода и качества готовой продукции;</li> <li>- оценкой современных достижений науки и технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.</li> </ul>	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

ПК-5	Знать: - методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	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 с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки (опыт деятельности): - общими принципами переработки сырья, физико-химическими и биотехнологическими процессами, протекающими в растительном сырье при его переработке; -практическим применением методов анализа определения качества пищевых продуктов с объяснением результатов.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-6	знать: - современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - использовать прикладные программные средства для создания	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	документов и организации расчетов.	ная работа		раздела 3.2	раздела 3.2	дела 3.2
	иметь навыки (опыт деятельности): - практической работы на персональном компьютере.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	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 с оценкой	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 с оценкой	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 с оценкой	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	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2



	дополнительного сырья; - условия и сроки хранения масложировой продукции на предприятии.					
	-уметь самостоятельно провести оценку качества сырья и готовой продукции; пользоваться методиками анализов; - выполнять анализы сырья и готовой продукции.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	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 с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-9	- знать источники научно-технической и патентной информации в масложировой промышленности.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	-уметь выполнять поиск информации по теме научных исследований, отражать результаты исследований в докладах, статьях	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки придания результатам исследования законченного характера с конкретными предложениями и выводами; - общения и сбора информации.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-10	знать: - направления деятельности технологической службы, основные функ-	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	ции ее сотрудников на предприятиях масложировой промышленности					
	уметь: - осуществлять мероприятия по технологическому обеспечению производства продуктов питания из растительного сырья	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	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 с оценкой	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 с оценкой	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 с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	- иметь навыки выполнения основных технологических операций	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	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	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	труда на предприятиях масложировой промышленности.					
	-уметь оценивать степень опасности последствий несоблюдения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на производстве.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	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 с оценкой	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 процессов в создания 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.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Уметь:	Самостоятельная	Зачет с оценкой	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	- проводить мониторинг и анализ инноваций научно-технической тематики и адаптировать их к решению задач, возникающих в процессе производства	ная работа		раздела 3.2	раздела 3.2	дела 3.2
	Иметь навыки: - предлагать новые конкурентоспособные продукты, соответствующие современным достижениям науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-19	Знать: - методики расчета технико-экономических показателей отдельных технологических циклов и производства в целом.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - используя математические модели оптимизировать технологические и логистические операции на предприятиях масложировой промышленности	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Иметь навыки: - владения методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; - владения способами организации производства и эффективной работы	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	трудового коллектива на основе современных методов управления.					
ПК-20	Знать: - основы методики расчета продуктов, расчета и подбора оборудования при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	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 с оценкой	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 с оценкой	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 с оценкой	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 с оценкой	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 с оценкой	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 с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	уметь: - организовывать управленческую деятельность на производстве; - координировать производственный процесс; - добиваться высокого качества продукции; - мотивировать персонал достигать более значительных показателей при экономном расходовании всех ресурсов.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки (опыт деятельности):	Самостоятельная	Зачет с оценкой	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения основными принципами организации производственного процесса;</li> <li>- методами управления промышленно-производственным персоналом;</li> <li>- методами управления качеством промышленной продукции;</li> <li>- методами рационального использования производственных ресурсов для достижения стратегических целей.</li> </ul>	ная работа		раздела 3.2	раздела 3.2	дела 3.2
ПК-23	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методики разработки проектов строящихся предприятий и технического перевооружения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- 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;</li> <li>- порядок утверждения проектно-сметной документации при проектировании заводов и цехов масложировой отрасли.</li> </ul>	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Уметь:	Самостоятельная	Зачет с оценкой	Вопросы из	Вопросы из	Вопросы из раз-

	- участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств.	ная работа		раздела 3.2	раздела 3.2	дела 3.2
	Иметь навыки: - оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	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 с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - собирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; - 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	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2



	предприятий. Иметь навыки / опыт деятельности: - в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья, а также в составлении технологической и отчетной документации	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-25	Знать: - 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.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	Уметь: - принимать оптимальные экономически грамотные управленческие решения в конкретных производственных ситуациях; - участвовать в разработке технико-экономического обоснования и защите принимаемых проектных решений	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.					
	Иметь навыки: - использования информационной базы маркетинга; - расчета экономических и финансовых показателей предприятия и оценки их влияния на эффективность производства.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	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 с оценкой	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 тех. процессы при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий; проведения необходимых расчётов тех. процесса.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	иметь навыки (опыт деятельности): - ведения технологического проектирования заводов и цехов по производству масложировой продукции; методикой расчёта производственных рецептур, отдельных элементов	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	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"> <li>- классификации и принципы действия, устройства, технические характеристики, критерии выбора современного технологического оборудования;</li> <li>- методы расчета технологического оборудования.</li> </ul>	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проектировать технологические линии, выбирать современное технологическое оборудование, в наибольшей степени отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства;</li> <li>- обосновывать и осуществлять технологическую компоновку, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- разрабатывать планы основного</li> </ul>	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	производственного корпуса с компоновкой технологического оборудования.					
	Иметь навыки: - экономического обоснования целесообразности строительства или реконструкции предприятия на заданную производительность; - размещения основного технологического оборудования.	Самостоятельная работа	Зачет с оценкой	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

## 2.4 Критерии на зачете с оценкой

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы практики в соответствии с поставленными программой целями и задачами; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала в отчете, при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой
«хорошо», повышенный уровень	Наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы практики в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе практики
«удовлетворительно», пороговый уровень	Наличие твердых знаний в объеме практики в соответствии с целями практики, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике
«неудовлетворительно»,	Ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы.

## 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.

Неудовлетворительная оценка за отчет по практике рассматривается как академическая задолженность, дневник практики возвращается студенту на доработку.

Защищенный отчет с указанием даты защиты передается руководителем практики от кафедры лаборанту кафедры.

Отметка о защите отчета по преддипломной практике проставляется руководителем практики от кафедры в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

---

### **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?

### **Подготовка отчета по практике**

Промежуточная аттестация по итогам преддипломной практики включает самостоятельную подготовку и защиту студентом письменного отчета по результатам прохождения практики и анализа собранного материала.

Отчет должен содержать текстовую и графическую часть. Графическая часть должна быть представлена на листах формата А1 и содержать аппаратурно-технологические схемы всех основных производств на предприятии, поэтажные планы и разрезы. Отчет должен быть подписан руководителем практики от предприятия, заверен печатью и составляется в соответствии с программой практики и включает следующие разделы:

#### **ВВЕДЕНИЕ**

1. Организационная и управленческая характеристика предприятия.
2. Аппаратурно-технологическая схема отделения (участка).
3. Общая характеристика основного и вспомогательного сырья, упаковочных материалов и тары.
4. Характеристика технологического оборудования.
5. Технохимический контроль отделения (участка).
6. Охрана труда, техника безопасности. Охрана окружающей среды.

#### **Заключение**

Список использованной литературы

#### **ПРИЛОЖЕНИЯ**

---

Сбор данных для подготовки отчета студентом проводится параллельно с прохождением практики. Собранный материал должен содержать исчерпывающую информацию для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

Состав подразделов отчета по преддипломной практике определяется студентом и руководителем, исходя из темы ВКР. При этом отчет должен представлять собой связный и последовательный текст, доступный для восприятия. На материалы, взятые из литературы и других источников (утверждения, формулы, цитаты и т.п.), должны быть даны ссылки с указанием номера источника по списку использованной литературы.

В случае, если дипломник получил задание на преддипломную практику, предусматривающее проведение предварительных экспериментов по теме выпускной квалификационной работы, студент изучает необходимые методики выполнения опытов, готовит реактивы и проводит необходимую научно-исследовательскую работу, призванную доказать возможность и целесообразность проведения исследований, запланированных в работе.

После выполнения студентом программы практики отчет о результатах сдается руководителю практики от предприятия для проверки и характеристики работы студента в целом. По окончании практики студент-практикант предоставляет руководителю практики от университета отчет для рецензирования и последующей защиты.

Защита отчета по преддипломной практике происходит в присутствии комиссии, в состав которой входят преподаватели профилирующей кафедры.

Защита проходит в форме доклада и последующих ответов на вопросы.

#### **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**

1. Положение о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.13 – 2016
2. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017,
3. П ВГАУ 1.1.02 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся с использованием технологий компьютерного тестирования

Рецензент

Начальник цеха производства спецжиров ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»

А.В. Скиданов