



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора института

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе практики)  
**«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки

**19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Профиль программы  
**«ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедра технологии продуктов питания

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ПК-1: Способен проектировать и организовывать технологический процесс, эффективно использовать технологическое оборудование в целях производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, участвовать в принятии экономических решений на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Производственная практика – технологическая практика</p>	<p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды сырья, перерабатываемого пищевым предприятием, на котором проходит практика и ассортимент продукции, изготовленной из него;</li> <li>- требования к осуществлению отдельных технологических операций и эксплуатации технологического оборудования в целом.</li> </ul> <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять технологическую схему производства и ее описание на основе наблюдений и анализа технологического процесса;</li> <li>- осуществлять управление безопасностью и прослеживаемостью при производстве пищевой продукции.</li> </ul> <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками осуществления операций технологического процесса не требующих специальной квалификации;</li> <li>- навыками составления отчета по практике;</li> </ul> <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения отдельных производственных заданий в рамках технологического процесса.</li> </ul>

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

### 1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Критерий	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен проектировать и организовывать технологический процесс, эффективно использовать технологическое оборудование в целях производства продуктов питания животного происхождения;

### Тестовые задания открытого типа:

1. \_\_\_\_\_ – сосредоточение деятельности на относительно узком секторе, специальном направлении, отдельных технологических процессах и операциях или видах выпускаемой продукции.

**Ответ: специализация**

2. При \_\_\_\_\_ виде движения каждая последующая операция начинается только после окончания обработки всей партии предметов труда (изделий, деталей) на предыдущей.

**Ответ: последовательном**

3. Производственный \_\_\_\_\_ — это совокупность действий работников и орудий труда, в результате которых сырьё, материалы, полуфабрикаты и комплектующие изделия, поступающие на предприятие, превращаются в готовую продукцию или услугу в заданном количестве и заданного свойства, качестве и ассортименте в определённые сроки

**Ответ: процесс**

4. Для \_\_\_\_\_ производства характерна узкая специализация рабочих мест, которые сконцентрированы на выполнении одной или двух конкретных постоянно повторяющихся операций.

**Ответ: массового**

5. Технико-экономическое обоснование (ТЭО) – это \_\_\_\_\_, демонстрирующий возможность внедрения нового продукта, услуги, процесса или технологии.

**Ответ: документ**

6. Процесс создания описания, необходимого для построения в заданных условиях еще не существующего объекта, на основе его первоначального описания, практическая деятельность, целью которой является поиск новых решений, оформленных в виде комплекта документации – это \_\_\_\_\_.

**Ответ: проектирование**

7. Задача \_\_\_\_\_ при проектировании связана с определением функции объекта или системы по заданному описанию и оценкой проектных полученных решений.

**Ответ: анализа**

8. Часть производственного процесса, заключающаяся в изменении формы, состояния, внешнего вида, химического состава продукта называется \_\_\_\_\_ операция.

**Ответ: технологическая**

9. Время, в течение которого продукты и полуфабрикаты проходят последовательно все стадии переработки называется \_\_\_\_\_ цикл.

**Ответ: производственный**

10. Назовите на какие 2 вида делятся фаршемешалки.

**Ответ: открытые и закрытые (вакуумные)**

11. \_\_\_\_\_ – механический процесс равномерного распределения частиц отдельных компонентов во всем объеме смеси под действием внешних сил.

**Ответ: смешивание**

12. По месту и способу установки весы делятся на \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

**Ответ: настольные, передвижные, стационарные**

13. В общем виде производственную мощность можно определить, как максимально возможный выпуск продукции в соответствующий период времени при обозначенных условиях использования оборудования и производственных ресурсов (площадей, энергии, сырья, живого труда). Ведущим фактором, влияющим на производственную мощность, является \_\_\_\_\_.

**Ответ: оборудование**

14. \_\_\_\_\_ - это доведение продукта до готовности с использованием небольшого количества жидкости. Данный способ применяют в основном при тепловой обработке продуктов с высоким содержанием влаги.

**Ответ: припускание**

**Тестовые задания закрытого типа:**

15. Массовую долю влаги в продуктах определяют

1. экстракцией
- 2. высушиванием**
3. гидролизом
4. титрованием

16. Расположите в правильной последовательности основные этапы производства колбас

1. упаковка, маркировка
2. наполнение оболочек
3. контроль качества
4. приготовление фарша из подготовленного сырья
5. тепловая обработка

**Ответ:** 4, 2, 5, 1, 3.

17. К оборудованию для ведения тепло- и массообменных процессов относится

1. сортировка рыбы
2. измельчение мяса
- 3. выпаривание бульона**
4. мойки рыбы

Компетенция ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, участвовать в принятии экономических решений на всех этапах жизненного цикла продукции

**Тестовые задания открытого типа:**

18. НАССР (ХАССП) - это \_\_\_\_\_, предназначенная для выявления, анализа, контроля и управления рисками при изготовлении пищевой продукции.

**Ответ:** система

19. Управление \_\_\_\_\_ — часть менеджмента качества, направленная на выполнение требований к качеству.

**Ответ:** качеством

20. \_\_\_\_\_ — это возможность отслеживания движения, местонахождения и происхождения пищевой продукции, кормов, животных и компонентов животного происхождения, предназначенных или предполагаемых для использования в качестве продуктов питания, на всех стадиях производства, обработки и распределения.

**Ответ: прослеживаемость**

21. Отслеживание \_\_\_\_\_ (трейсинг) позволяет по нескольким поисковым критериям определить место происхождения и связанные с этим характеристики конкретного продукта на любом этапе цепи поставки

**Ответ: происхождения**

22. \_\_\_\_\_ - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

**Ответ: безопасность**

23. Консервирование – это обработка пищевых продуктов для длительного сохранения их доброкачественности различными способами, которые обеспечивают подавление и прекращение биохимических процессов, происходящих в продуктах под действием \_\_\_\_\_.

**Ответ: ферментов**

24. \_\_\_\_\_ упаковка — это технология, в процессе которой продукт и тара стерилизуются отдельно, затем товар упаковывают в стерильных условиях. В такой упаковке продукция может долго храниться без использования консервантов.

**Ответ: асептическая**

25. К потребительским свойствам продовольственных товаров относятся:

**Эталонный ответ. пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая, органолептическая ценность, хранимоспособность и усвояемость.**

26. \_\_\_\_\_ - сохранение первоначальных свойств продукта без признаков порчи.

**Ответ: доброкачественность**

**Тестовые задания закрытого типа:**

27. При производстве продукции организуется обязательный контроль за ее качеством и безопасностью. Контроль подразделяется по этапам производственного процесса. Соотнесите название контроля и место его проведения.

1	входной	а	Контроль готовой продукции
2	операционный	б	Контроль изготовления продукции
3	приемочный	в	Контроль продукции поставщика

**Ответ:** 1 - в, 2 - б, 3 - а.

28. Соотнесите различные виды товароведной оценки с их характеристиками

1	Количественная	а	оценка экспертами количественных и качественных характеристик товара для установления его ассортиментной принадлежности
2	Качественная	б	оценка качественных характеристик товара экспертами для установления соответствия требованиям нормативных документов
3	Ассортиментная	в	оценка количественных характеристик товара экспертами при невозможности применения измерительных методов и/или необходимости подтверждения достоверности результатов измерений
4	Документальная	г	оценка экспертом товароведных характеристик товаров, основанная на информации товарно-сопроводительных, технологических и иных документов

**Ответ:** 1 - в, 2 - б, 3 - а, 4 - г.

29. Выберите из списка задачу **не** операционного контроля.

1. соблюдение технологии выполнения технологических процессов.
2. повышение ответственности непосредственных исполнителей за качество выполняемых ими работ.
- 3. контроль ценообразования в областях, где оно регулируется государством.**
4. выполнение последующих операций после устранения всех дефектов, допущенных в предыдущих процессах.

30. Укажите неправильный ответ на вопросы об обязанностях специалистов технологической службы по обеспечению микробиологической безопасности при производстве пищевых продуктов:

1. организация и проведение входного контроля сырья и материалов



2. **строгое соблюдение установленных сроков контроля микробиологических показателей при производстве пищевой продукции**
3. Тщательная мойка и дезинфекция технологического оборудования
4. Допуск к работе по производству пищевой продукции работников, не представивших результатов санитарно-бактериологического обследования

### **3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ**

Данный вид контроля по практике не предусмотрен учебным планом.

### **4. СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике - технологической практике представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технологии пищевых производств»).

Преподаватель-разработчик – Коржавина Ю.Н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

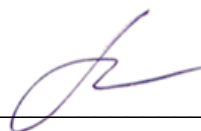
Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_



М.Н. Альшевская