

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Инженерный факультет

Кафедра Технологические системы АПК

Регистрационный номер 07-9/МАП-23-31

Дисциплина (модуль) **Б1.В.01.01 Технологическое оборудование мясных и рыбных производств**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Закреплена за кафедрой **Технологические системы АПК**

Учебный план b150302\_23\_1\_МАП.plx.plx  
15.03.02 Технологические машины и оборудование

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216  
в том числе:  
аудиторные занятия 96  
самостоятельная работа 93  
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:  
экзамены 7

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	15 5/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе в форме практ.подготовки	4	4	4	4
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96,3	96,3	96,3	96,3
Сам. работа	93	93	93	93
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	216	216	216	216

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от « 09 » августа 2021 г. № 728.

Составлена на основании учебного плана: 15.03.02 Технологические машины и оборудование, утвержденного ученым советом вуза от «10» апреля 2023 г. протокол № 6.

Разработчик (и) РПД: к.т.н., доцент Дендюков Ч.Н.  
степени, звание, фамилия, имя, отчество

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры ТС АПК

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_  
подпись Дендюков Ч.Н.  
фамилия, имя, отчество

Протокол от « 18 » 05 2023 г. № 13

Зав. профилирующей кафедрой \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_  
подпись Дендюков Ч.Н.  
фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 13 от « 18 » 05 2023 г.

Председатель МК факультета \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_  
подпись Марникова И.А.  
фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 5 от « 19 » 05 2023 г.

Декан факультета \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_  
подпись Александров Ч.И.  
фамилия, имя, отчество

« 23 » 05 2023 г.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Технологические системы АПК**

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Дондоков Ю.Ж.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Технологические системы АПК**

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Дондоков Ю.Ж.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Технологические системы АПК**

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Дондоков Ю.Ж.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Технологические системы АПК**

Протокол от \_\_ \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_  
Зав. кафедрой Дондоков Ю.Ж.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью дисциплины является усвоение знаний студентами строения, принципа работы, правил безопасной эксплуатации и методов выполнения технических и технологических расчетов оборудования для мясной и

Задачи дисциплины:

- 1) обеспечить качественную подготовку студентов к производственной деятельности и решению задач, связанных с эксплуатацией технологического оборудования пищевых и перерабатывающих;
- 2) сформировать у студентов навыки технического мышления и творческого применения полученных знаний в будущей инженерной деятельности.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

**Формируемые компетенции:**

**ПК-1. Способен обеспечивать эффективное использование технологического оборудования и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности**

**ИД-1: 1. Демонстрирует знания технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности**

**Знать:**

Технологическое оборудование и процессы пищевой и перерабатывающей промышленности

**Уметь:**

Эксплуатировать технологическое оборудование и процессы пищевой и перерабатывающей промышленности

**Владеть:**

Навыками эффективного использования технологического оборудования и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности

**ПК-2. Способен проводить анализ информации системы управления техническим обслуживанием и ремонтом технологического оборудования и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности**

**ИД-1: 1. Демонстрирует методику оценки качества выполняемых работ при эксплуатации машин**

**Знать:**

Знать методику оценки качества выполняемых работ при эксплуатации машин и технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности.

**Уметь:**

Проводить оценку качества выполняемых работ при эксплуатации машин и технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности.

**Владеть:**

Навыками оценки качества выполняемых работ при эксплуатации машин и технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности.

**ПК-3. Способен разработать системы мероприятий по функциональной, логистической процессам технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания**

**ИД-1: 1. Демонстрирует знания системы мероприятий по функциональной, логистической процессам технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания**

**Знать:**

Системы мероприятий по функциональной, логистической процессам технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.

**Уметь:**

Проводить систему мероприятий по функциональной, логистической процессам технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.

**Владеть:**

Навыками по функциональной, логистической процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	Эксплуатацию технологического оборудования пищевых и перерабатывающих отраслей АПК
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	Делать техническое обслуживание оборудованию пищевых и перерабатывающих отраслей АПК
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	Навыками технического мышления и творческого применения полученных знаний в будущей инженерной деятельности

<b>3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.01
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	Расчет и конструирование машин и аппаратов
3.1.2	Технология пищевого машиностроения
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Технологическое оборудование пищевых производств
3.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

**4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Распределение часов дисциплины по**

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	Неделя			
Неделя	15 5/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе в форме практ. подготовки	4	4	4	4
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96,3	96,3	96,3	96,3
Сам. работа	93	93	93	93
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	216	216	216	216

<b>5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b>						
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)

	<b>Раздел 1.</b>					
1.1	Введение. Общая характеристика технологического оборудования предприятий мясной промышленности. /Лек/	7	10	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.2	Оборудование для первичной переработки животных. /Пр/	7	10	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.3	Оборудование для приемки и транспортирования рыбной продукции. /Лаб/	7	10	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.4	Общая характеристика технологического оборудования предприятий рыбной промышленности. /Лек/	7	6	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.5	Моечные и сортировочные машины для рыбной продукции. Машины для измельчения, перемешивания, протирки и прессования рыбной продукции.	7	11	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.6	Оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов. /Пр/	7	11	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.7	Подъемно-транспортное оборудование. Рыборазделочные машины /Лек/	7	6	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.8	Оборудование для тепловой обработки. /Пр/	7	11	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.9	Дозировочно-наполнительные машины. Закаточные машины для жестяной и стеклянной тары. Оборудование для тепловой обработки рыбной продукции.	7	11	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.10	Оборудование для формования. Оборудование для производства деликатесов и ветчин. /Лек/	7	10	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.11	Производственные линии рыбоперерабатывающих предприятий. Проработка и повторение пройденного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному	7	93	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

1.12	/КЭ/	7	0,3	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
------	------	---	-----	----------------------------------	-------------------------	--

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

#### 7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Курочкин, А. А.	Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для вузов	Москва : Издательство Юрайт, 2023
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

#### 7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Гнездилова, А. И.	Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для вузов	Москва : Издательство Юрайт, 2023.

### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»
Э 2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э 3	Электронная - библиотечная системе "Знаниум"
Э 4	Научная электронная библиотека eLibrary

### 7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Kaspersky Endpoint Security for Business
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7
7.3.4	MicrosoftOffice 2016

### 7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.4.2	юстиции РФ
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.4	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.5	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 3.402 Учебная аудитория.

Учебная аудитория для занятий лекционного типа и семинарского типа занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

1) Набор демонстрационного оборудования Мультимедийное оборудование.

Учебная мебель:

- 1) Ученическая доска 3-створчатая;
- 2) Столы ученические;
- 3) Стулья ученические;
- 4) Навесные шкафы.

№ 3.103 Учебная аудитория.

Учебная аудитория для занятий семинарского типа занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

- 1) Мясомассажер УВМ-100 – 1 шт.,
- 2) Фаршмешалка МШ-1 – 1 шт.,
- 3) Кутгер УКН – 1 шт., волчек В-2 – 1 шт.,
- 4) Шприц вакуумный ШВ-1 – 1 шт.,
- 5) Устройство, «технологический процесс» - 1 шт.,
- 6) Стол разделочный – 2 шт.

Учебная мебель:

- 1) Доска для написания мелом;
- 2) Стулья ученические;
- 3) Столы ученические 2х местные.

№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет

- 1) Системный блок и монитор – 16 шт.

Учебная мебель:

- 1) Компьютерные столы;
- 2) Стулья ученические.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

«Методические указания/рекомендации по выполнению лабораторных (практических, лабораторно-практических) занятий по дисциплине Б1.О.22 "Технологическое оборудование мфсных и рыбных производств" определяет общие

требования, правила и организацию проведения лабораторных (практических, лабораторно-практических) работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.

«Методические указания/рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине Б1.О.22 "Технологическое оборудование мфсных и рыбных производств" предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

## 10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)  
Факультет Инженерный  
Кафедра Технологические системы АПК

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль) **Б1.В.01.01 Технологическое оборудование мясных и рыбных производств**

Направление подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Направленность (профиль) образовательной программы Машины и аппараты пищевых производств

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость /ЗЕТ 108/3

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/специальности 15.03.02 Технологические машины и оборудование, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «09» августа 2021 г. № 728,

Разработчик(и) : \_\_\_\_\_ к.т.н., доцент Донсков Ю.Ю.  
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. кафедрой разработчика программы \_\_\_\_\_ Донсков Ю.Ю.  
подпись \_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 15 от «18» 05 2025 г.

Зав. профилирующей кафедрой \_\_\_\_\_ Донсков Ю.Ю.  
подпись \_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 13 от «18» 05 2025 г.

Председатель МК факультета \_\_\_\_\_ Шарнирова И.А.  
подпись \_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 5 от «19» 05 2025 г.

Декан факультета \_\_\_\_\_ Александров Н.В.  
подпись \_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество

«23» 05 2025 г.

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и содержание компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции
1	2	3
	ПК-1. Способен обеспечивать эффективное использование технологического оборудования и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности	ИД-1ПК-1 Демонстрирует знания технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности
	ПК-2. Способен проводить анализ информации системы управления техническим обслуживанием и ремонтом технологического оборудования и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности	ИД-1ПК-2 Демонстрирует методику оценки качества выполняемых работ при эксплуатации машин и технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности.
	ПК-3. Способен разработать системы мероприятий по функциональной, логистической процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ИД-1ПК-3 Демонстрирует знания системы мероприятий по функциональной, логистической процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ПК-1. Способен обеспечивать эффективное использование технологического оборудования и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности	ИД-1ПК-1 Демонстрирует знания технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности	Знать: Технологическое оборудование и процессы пищевой и перерабатывающей промышленности Уметь: Эксплуатировать технологическое оборудование и процессы пищевой и перерабатывающей промышленности Владеть: Навыками эффективного использования технологического оборудования и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности	<b>Текущий контроль:</b> <i>Тестирование, Контрольная работа (опрос)</i> <b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Экзамен</i>
ПК-2. Способен проводить анализ информации системы управления техническим обслуживанием и ремонтом технологического оборудования и процессов в организации пищевой	ИД-1ПК-2 Демонстрирует методику оценки качества выполняемых работ при эксплуатации машин и технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности	Знать: Знать методику оценки качества выполняемых работ при эксплуатации машин и технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности. Уметь: Проводить оценку качества выполняемых работ при эксплуатации машин и технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности. Владеть: Навыками оценки качества выполняемых работ при эксплуатации машин и технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности.	

и перерабатывающей промышленности	ности.		
ПК-3. Способен разработать систему мероприятий по функциональной, логистической процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ИД-1ПК-3 Демонстрирует знания системы мероприятий по функциональной, логистической процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.	Знать: Системы мероприятий по функциональной, логистической процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания. Уметь: Проводить систему мероприятий по функциональной, логистической процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания. Владеть: Навыками по функциональной, логистической процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания.	

### 3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно)

	непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

#### **4.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-1ПК-1; ИД-1ПК-2; ИД-1ПК-3*

#### **4.1.ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

##### **ТЕСТЫ**

**Для оценки компетенции ПК-1**

1. Указать, по какому признаку классифицируются машины и механизмы, используемые на предприятиях общественного питания:

1. По назначению обрабатываемого продукта.
2. По виду обрабатываемого продукта.

2. Указать, на какие группы подразделяется механическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания:

1. Многофункциональное.
2. Неавтоматическое.
3. Полуавтоматическое.
4. Автоматическое.

3. Выбрать неосновные материалы, использующиеся для изготовления машин предназначенные для предприятий общественного питания?

1. Сталь. 2. Чугун.
3. Алюминий. 4. Медь.
5. Хром. 6. Никель
7. Цинк

4. Назовите основные части и детали машин, эксплуатируемые на предприятиях общественного питания:

1. Передаточный механизм.
2. Основа.
3. Станина.
4. Корпус машины.
5. Рабочая камера.
6. Рабочие органы.

5. Назовите способы механических передач, применяемые при эксплуатации машин и механизмов на предприятиях общественного питания:

1. Валиковая передача.
2. зубчатая передача.
3. Передаточная передача.
4. Червячная передача.
5. Цепная передача.
6. Ременная передача.
7. Фрикционная передача.

6. Для чего соединяют обмотку электродвигателя «звездой» или «треугольником»?

1. Если напряжение в сети 220В соединяют «треугольником».
2. Если напряжение в сети 380В соединяют «звездой».
3. Если напряжение в сети превышает 380В, то соединяют обмотку электродвигателя или «звездой» или «треугольником».

7. Пояснить, почему нельзя допускать перегрузку и недогрузку машин на предприятиях общественного питания?

1. Если уровень продуктов (жидкости) окажется ниже или выше допустимого, то реле защиты разомкнёт электрическую цепь питания.
2. Из-за недостаточного нагрева тэнов.

8. Указать, какая техническая документация выдаётся на каждую машину:

1. Эксплуатационная документация.
2. Ремонтная документация.
3. Паспорт.
4. Формуляр.

9. Назовите аппараты включения электрооборудования:

1. Микропереключатели.
2. Кулачковые переключатели.
3. Пакетные переключатели.
4. Рубильники.
5. Кнопочные переключатели.
6. Штепсельные разъёмы.

10. Назовите аппараты защиты электрооборудования:

1. Автоматические переключатели.
2. Плакие предохранители.
3. Тепловые реле защиты.

Ответы:

1. 1,2.
2. 2,3,4.
3. 3,4,5,6,7.
4. 1,3,4,5,6.
5. 2,4,5,6,7

6. 1,2.
7. 1.
8. 1,2.
9. 1,2,3,4,5,6.
10. 1,2,3.

**Для оценки компетенции ПК-2**

1. Перечислить виды оборудования, для обработки мяса и рыбы, использующихся на предприятиях общественного питания:

1. Мясорубки.
2. Фаршемешалки.
3. Мясорыхлители.
4. Спец. машины.
5. Рыбоочистители.
6. Котлетоформовочные машины.
7. Полностью автоматические машины.
8. Универсальные приводы для мясных цехов с комплектом исполнительных механизмов к ним.

2. Указать, для чего служат машины для рыхления мяса на предприятиях общественного питания:

1. Для надрезания поверхности порционных кусков мяса.
2. Для отбивания кусочков мяса.
3. Для разрушения в кусочках мяса волокон соединительной ткани.

3. Перечислить, какие мясорубки получили наиболее широкое распространение на предприятиях общественного питания:

1. МИМ-82.
2. МИМ-105.
3. МИМ-95.

4. Указать, какой привод у мясорубки МИМ-60:

1. Индивидуальный.
2. Ручной.
3. Универсальный.

5. Определить для чего служит шнек мясорубки МИМ-82:

1. Для соединения с зажимной гайкой.
2. Для крепления на него ножей и решётки.
3. Для соединения с рабочей камерой.



6. Указать, к чему приводит не рекомендуемое измельчение в мясорубке МИМ-95: сухарей, соли, сахара:

1. К быстрому изнашиванию рабочих органов.

2. К поломкам.                      3. К быстрому затуплению рабочих органов.

7. Перечислить, что является рабочим органом мясорыхлителя:

1. Дисковые ножи.                      2. Фрезы.                      3. Шнек.

8. Указать, последовательность действий после окончания работы на мясорыхлительной машине:

1. Выключают машину.                      2. Охлаждают.                      3. Разбирают.

4. Протирают.                      5. Промывают.                      6. Просушивают.

7. Смазывают пищевым жиром.

9. Указать, для чего предназначена котлетоформовочная машина МФК-2240:

1. Для формования зраз.                      2. Для формования биточков.

3. Для формования лангета.                      4. Для формования котлет.

10. Выбрать правильный ответ:

Производительность котлетоформовочной машины МФК-2240 составляет:

1. 2240 кг в час.                      2. 2240 кг в сутки.                      3. 2240 штук в час.

1. 1,2,3,5,6,8.

2. 1,3.

3. 1,2.

4. 2.

5. 2.

6. 1,3

7. 1,2.

8. 1,3,5,6,7.

9. 2,4.

10. 3.

Для оценки компетенции ПК-3

1. Определить, какие из предложенных мясорубок относятся к мясорубкам с индивидуальным приводам?

1. МИМ-82.      2. МИМ-60.      3. МИМ-105.      4. МСГ-150.

5. МСГ-70.

2. Выбрать правильный вариант ответа:

Все мясорубки обозначаемые буквами МИМ, означают «Машина измельчитель мяса», а что означают цифровое обозначение, которые следуют в маркировке данных машин?

1. Производительность кг/час.      2. Диаметр ножевой решётки.

3. Допустимый временной параметр работы машины.

3. Перечислить, какие рабочие органы ускоряют износ мясорубки МИМ-60, при эксплуатации её без загрузки?

1. Нож.      2. Рабочая камера.      3. Решётки.

4. Указать, маркировку универсального привода, приводящую в рабочее состояние мясорубку МС2-70:

1. ПГ-0,6.      2. ПМ-1,1.      3. ПМ-11.      4. ПУ-0,6.

5. Указать, какой редуктор используется в мясорыхлительной машине МИМ-

1. Звеньевой.      2. Червячный.      3. Многоцелевой.

6. Указать, какой рабочий орган контролирует массу котлет в котлетоформочной машине МФК-2240?

1. Разгрузочный лоток.      2. Поршень.      3. Регулировочный винт.

4. Сбрасыватель.

7. Указать, где расположен предохранительный кожух, в рыбоочистительной машине РО-1М, который защищает руки работника от травм и исключает разбрасывание чешуи:

1. Сверху скребка.      2. Сверху рабочей камеры.      3. Сверху лотка.

8. Определить, с помощью чего закрепляют рыбоочистительную машину РО-1М на производственном столе?

1. С помощью болтов.      2. С помощью зажимов.      3. С помощью кронштейна

9. Указать, правильны ли действия работника с учётом техники безопасности при работе с рыбоочистительной машиной РО-1М:

После работы скребок промывают, опуская его в горячую воду при включённом электродвигателе. Затем электродвигатель выключают, а скребок разбирают, вытирают и смазывают растительным маслом.

1. Действия работника нарушают технику безопасности, при работе с рыбоочистительной машиной.

2. Действия работника не нарушают технику безопасности, при работе с рыбоочистительной машиной.

10. Указать производительность рыбоочистительной машины РО-1М?

1.50-60кг/час.

2.100кг/час.

3.60-70кг/час.

1. 1,3.

2. 2.

3. 1,3.

4. 1,4.

5. 2.

6. 3.

7. 1.

8. 3.

9. 2.

10.1.

$K = \frac{A}{P}$  K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

### ***Примерные вопросы контрольных работ***

**Для оценки компетенции ПК-1:**

1. Виды мясопродуктов в зависимости от технологии переработки.
2. Методы убой животных и оборудование, используемое при убое
3. Правила разделки и обработки туш убойных животных. Основные отрубы
4. Технологические процессы и оборудование цеха мясных полуфабрикатов.
5. Технологические процессы и оборудование цеха готовой продукции
6. Технология хранения мясной продукции
7. Топлёные животные жиры. Ассортимент, технология производства, условия хранения.
8. Устройство мясокомбината

**Для оценки компетенции ПК-2:**

1. Какие операции относят к механической обработке рыбы? Механизация процессов
2. Какие способы обработки рыбы используют для приготовления балыков?
3. Оборудование и технология обработки и первичной переработки рыбной продукции
4. Посол рыбы. Теоретические основы созревания и консервирования рыбного сырья.
5. Производство копченой, сушеной и вяленой рыбы.
6. Технология хранения рыбной продукции

7. Устройство и оборудование рыбоперерабатывающего предприятия
8. Характеристика оборудования для потрошения рыбы

**Для оценки компетенции ПК-3:**

1. Технологические процессы и оборудование цеха готовой продукции
2. Технологические процессы и оборудование цеха забоя
3. Технологические процессы и оборудование цеха мясных полуфабрикатов.
4. Технология хранения мясной продукции
5. Топлёные животные жиры. Ассортимент, технология производства, условия хранения.
6. Убой и обработка туш крупного рогатого скота.
7. Убой и обработка туш свиней.
8. Убойный пункт, убойная площадка.
9. Устройство мясокомбината. Структура и технология.
10. Выбор путей переработки рыбы.
11. Способы посола рыбы. Виды, технологическое оборудование
12. Технологическое оборудование и режимы производства при охлаждении и замораживании рыбы.
13. Технологическое оборудование и режимы производства икры.

**Критерии оценивания:**

5 баллов – за правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

4 балла - за правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

3 балла – за частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

2 балла – за неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знаний, теоретических аспектов решения.

## **4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

### **Перечень экзаменационных вопросов (заданий)**

**Для оценки компетенции ПК-1:**

1. Классификация и характеристика предприятий по обработке и переработке мяса.
2. Технологическая схема производства колбасных изделий (вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и ливерных колбас).
3. Технологическая схема производства некоторых видов мясных консервов.
4. Дайте понятия таким технологическим операциям как: зачистка туш, разделка мяса, обвалка и жиловка.
5. Классификация технологического оборудования по переработке мяса.
6. Классификация оборудования для измельчения мяса.
7. Оборудование для крупного измельчения мяса. Устройство и принцип действия двухкаскадной мясорезательной машины.

8. Оборудование для крупного измельчения мяса. Устройство и принцип работы режущего механизма машины Я2-ФИА.
9. Машины для среднего измельчения мяса. Устройство и принцип работы волчка.
10. От каких факторов зависит степень измельчения мяса на волчке и его производительность.
11. Отличительные особенности волчков большой производительности.
12. Технологическое оборудование для тонкого измельчения мяса. Классификация куттеров.
13. Устройство и принцип работы куттера. Конструктивные особенности [вакуумных](#) куттеров.
14. Устройство и принцип действия режущего механизма куттера. От чего зависит степень измельчения фарша на куттере. Мощность привода куттера.

**Для оценки компетенции ПК-2:**

15. Технологическое оборудование для тонкого измельчения мяса. Устройство и принцип действия [коллоидной](#) мельницы.
16. Технологическое оборудование для тонкого измельчения мяса. Устройство и принцип действия гомогенизатора для производства мясных консервов.
17. Технологическое оборудование для тонкого измельчения мяса. Устройство и принцип действия [дезинтегратора](#).
18. Технологическое оборудование для перемешивания фарша. Классификация фаршемешалок. Мощность, расходуемая на привод фаршемешалок.
19. Приготовление фарша с помощью комбинированных машин. Основные достоинства агрегатированного оборудования.
20. Основное и вспомогательное оборудование для наполнения оболочек фаршем. Классификация вытеснителей фарша, применяемых в шприцах.
21. Устройство и принцип работы шприца (гидравлического и шнекового).
22. Устройство и принцип работы шприца (ротационно-лопастного и пневматического).
23. Назначение технологических операций для тепловой обработки мясных продуктов (осадка, обжарка, варка, копчение, охлаждение и сушка).
24. Классификация универсальных термоагрегатов. В чем заключается их принципиальное отличие. Устройство и принцип действия туннельной термокамеры.
25. Сущность процесса копчения продуктов. Требования, предъявляемые к воздушно-дымовой смеси. Устройство и принцип работы дымогенератора.

26. Горячее и холодное копчение колбасных изделий. Устройство и принцип действия стационарной коптильной камеры и автокоптилки.
27. Назначение и способы варки мясных продуктов. Оборудование, применяемое для варки мяса и мясных продуктов.

**Для оценки компетенции ПК-3:**

28. Классификация варочных котлов.
29. Устройство и принцип действия парового варочного котла.
30. Устройство и принцип действия котла пищеварочного электрического КПЭ-100.
31. Устройство и принцип действия электрического пароварочного аппарата и аппарата для пароконтактного нагрева.
32. Стерилизация продуктов. Классификация автоклавов.
33. Устройство и принцип действия вертикального автоклава без противодействия и с противодействием.
34. Устройство и принцип действия установки для стерилизации консервов УКС-1.
35. Устройство и принцип действия гидростатического стерилизатора А9-ФСА.
36. Классификация оборудования для учета и взвешивания молока и молочных продуктов. Работа поплавкового и резервуарного молокомеров.
37. Устройство и принцип работы счетчика с овальными шестернями и турбинного расходомера.
38. Оборудование для хранения молока. Резервуары общего назначения. Устройство и принцип работы вертикального резервуара-термоса.
39. Оборудование для хранения молока. Резервуары специального назначения. Устройство и принцип работы резервуара универсального типа.
40. Классификация насосов для перекачивания молока и молочных продуктов. Устройство и принцип работы шлангового насоса.
41. Устройство и принцип работы насосов: мембранного с механическим приводом и шестеренного с внешним зацеплением.
42. Устройство и принцип работы насосов: центробежного, винтового и с эластичным ротором.
43. Классификация средств для транспортирования молока и молочных продуктов.
44. Назначение и классификация оборудования для механической обработки молока.
45. Оборудование для удаления из молока механических примесей. Устройство и принцип работы цилиндрического фильтра с одноразовым фильтрующим элементом.

46. Оборудование для удаления из молока механических примесей. Устройство и принцип работы цилиндрического фильтра с многоразовым фильтрующим элементом.
47. Устройство и принцип работы дискового фильтра. Достоинство фильтров по сравнению с центробежными молокоочистителями.
48. Классификация молочных сепараторов и требования, предъявляемые к ним.
49. Устройство и принцип работы сепаратора-сливкоотделителя. Как осуществляется регулировка жирности сливок.
50. Отличительные особенности сепараторов различных типов.
51. Оборудование для ультрафильтрации молочных продуктов. Устройство и принцип работы мембранной установки.
52. Классификация оборудования для дробления жировых шариков (гомогенизаторов). Теоретические основы дробления молочного жира.
53. Устройство и принцип работы двухступенчатого гомогенизатора клапанного типа.

**Критерии оценивания:**

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

3 (удовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## 5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

### Справочная таблица процедур оценивания (с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+		
2.	Устный ответ (У) – сообщение	Средство контроля, организованное как специальная беседа	Темы и вопросы для обсуждения	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: 1) полноту и правильность ответа;	+		

<sup>1</sup> Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.



	по тематике практических занятий	преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	.	<p>2) степень осознанности, понимания изученного;</p> <p>3) языковое оформление ответа.</p> <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <p>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</p> <p>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</p> <p>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</p> <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <p>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</p> <p>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</p> <p>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
3.	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект Контроль-ных заданий по вариантам	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (<math>\leq 60\%</math>):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>удовлетворительно</b> – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;</li> </ul>			

				<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>неудовлетворительно</b> - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно.</li> </ul>			
4.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовки.  Комплект экзаменационных билетов.	<p><b>5 (Отлично)» «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p><b>4 (Хорошо) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p><b>3 (Удовлетворительно) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p><b>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить</p>	+	+	+

				обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.			
--	--	--	--	---	--	--	--

## 5.2 Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.	Оборудование для первичной переработки животных. /Пр/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т, К	10	0-3	4-5	6-7	8-10
2.	Оборудование для приемки и транспортирования рыбной продукции. /Лаб/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т, К	10	0-3	4-5	6-7	8-10
3.	Общая характеристика технологического оборудования предприятий рыбной промышленности. /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т, К	10	0-3	4-5	6-7	8-10
4.	Моечные и сортировочные машины для рыбной продукции. Машины для измельчения, перемешивания, протирки и прессования рыбной продукции. /Лаб/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т, К	10	0-3	4-5	6-7	8-10
5.	Оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов. /Пр/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т, К	10	0-3	4-5	6-7	8-10
6.	Подъемно-транспортное оборудование. Рыборазделочные машины /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т, К	10	0-3	4-5	6-7	8-10
7.	Оборудование для тепловой обработки. /Пр/	ПК-1 ПК-2	Т, К	10	0-3	4-5	6-7	8-10

		ПК-3						
8.	Дозировочно-наполнительные машины. Закаточные машины для жестяной и стеклянной тары. Оборудование для тепловой обработки рыбной продукции. /Лаб/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т, К	10	0-3	4-5	6-7	8-10
9.	Оборудование для формования. Оборудование для производства деликатесов и ветчин. /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т, К	10	0-3	4-5	6-7	8-10
10.	Производственные линии рыбоперерабатывающих предприятий. Проработка и повторение пройденного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю. /Ср/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т, К	10	0-3	4-5	6-7	8-10
	Экзамен	ПК-1 ПК-2 ПК-3	Э	30	0-10	11-15	16-20	21-30
	Итого			100	0-60	61-75	76-90	91-100

\*У – устный опрос, Т – тестовые задания, К – контрольная работа, Э – экзамен