

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Кафедра «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Сырьевые расчеты в цельномолочном производстве»

Улан-Удэ

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

1.1. Методические рекомендации по организации практических занятий

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных умений - выполнять сырьевые расчеты при производстве молочных продуктов.

Приступая к выполнению практических работ, обучающийся должен повторить уравнения материального баланса, треугольник Баркана, квадрат Пирсона.

Практические занятия целесообразно строить следующим образом:

- 1) цели занятия, основные вопросы, которые должны быть рассмотрены;
- 2) беглый опрос;
- 3) обсуждение сложных вопросов выполнения работы;
- 4) выполнение работы;
- 5) обсуждение результатов (в последние 15-20 минут занятия).

Выполненные работы защищаются и их положительная оценка является одним из необходимых условий для получения допуска к промежуточной аттестации.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Виды СРС по дисциплине:

- подготовка к текущему контролю,
- выполнение РГР (заочники),
- подготовка к промежуточной аттестации.

Предусмотренные виды СРС связаны с самостоятельной проработкой теоретического материала, решение задач по определению расхода сырья для производства молочных продуктов.

При работе в АРМ Проект-технолог следует учесть следующее. В модуле «Сырьевые расчеты» все расчеты сводятся к установлению потребного количества сырья (цельного молока, сухого молока и других видов молочного и немолочного сырья) для принятых объемов производства жирной продукции

АРМ "Проект - Технолог" предусматривает выполнение сырьевых расчетов по типу "От готового продукта к сырью" для жирной продукции и «От сырья к готовому продукту» - для отходов..

Если по согласованию с руководителем сырьевой расчет для жирной продукции предусмотрен «От сырья к готовому продукту», то необходимо сопоставить затраты сырья, рассчитанные в автоматизированном режиме с планируемыми объемами и ввести корректировку в объемы производства продукции (Листы «Жирная продукция» и «Расчеты по рецептурам»).

Во всех случаях расчета принята нормализация сырья смешением. Жирность сливок, полученных при сепарирования от всех производств - 35%.

3 ОЦЕНИВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания знаний, формируемых в ходе усвоения дисциплины, разработана в соответствии с действующими локальными актами университета в области балльно-рейтинговой системы оценки качества обучения.

3.1 Шкала скидки баллов по уровням качества содержания

В таблице представлены баллы по видам контрольных мероприятий, начисляемые в зависимости от уровня качества содержания с учётом поправочного коэффициента.

Скидка баллов по качеству	Отлично (1,0)	Хорошо (0,75)	Удовлетворительно (0,5)	Неудовлетворительно (0,0)
Скидка баллов по срокам (в днях)	В срок (1,0)	Позже срока на 2-7 (0,85)	Позже срока на 8-14 (0,7)	Работа не представлена (0,0)

3.2 Итоговая оценка по дисциплине

Оценка уровня усвоения компетенций производится исходя из суммы накопленных баллов по соответствующим оценочным средствам данной компетенции.

Трудоемкость дисциплины		Итоговая оценка по дисциплине											РС
		Неуд. 2	Удовлетворительно 3					Хорошо 4			Отлично 5		
ЗЕТ	Макс. балл	F	D	D+	C-	C	C+	B-	B	B+	A-	A	ЕС
2.0	72	0-35	36-39	40-42	43-46	47-49	50-53	54-57	58-60	61-64	65-67	68-72	Балл