

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.07.2021 13:28:09
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени В.Я.ГОРИНА»**

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета



Н.С. Трубчанинова

« 20 » _____ МЯЯ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г № 936;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г., № 301;

- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н.

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 №1383 (с изменениями и дополнениями)

- Положения «О практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ» от 08.06.2017 г. протокол №4.

Составители:

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Волощенко Людмила Викторовна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Ордина Наталья Борисовна

Рассмотрена на заседании выпускающей кафедры _технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции_

« 11 » мая 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Волощенко Л.В.

1. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики являются формирование универсальных, обще-профессиональных и профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по типам задач профессиональной деятельности выпускников, предусмотренным основной профессиональной образовательной программой Технология мясных и молочных продуктов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Целью преддипломной практики являются:

- подготовка и написание выпускной квалификационной работы (ВКР) в соответствии с выбранной темой и заданием, а также календарным планам, согласованными с руководителем ВКР.

2. ВИД, ФОРМА И СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная.

Тип практики: технологическая, преддипломная.

Форма проведения практики - проводится дискретно по периодам проведения - путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Способы проведения практики – стационарная, выездная.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс (код) компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	Знать: принципы и этапы технологического процесса производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях Владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологи-

			ческого процесса в организациях и предприятиях.
		ОПК-4.2 Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	<p>Знать: основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения</p> <p>Уметь: использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения</p> <p>Владеть: методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения</p>
ПК-1	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ПК-1.1. Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	<p>Знать: систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь: применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть: методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>
		ПК-1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	<p>Знать: основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения</p> <p>Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения</p> <p>Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения</p>

ПК -2	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	ПК-2.1 Участвует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	<p>Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности.</p> <p>Уметь: проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации</p> <p>Владеть: методиками разработки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.</p>
		ПК-2.2 Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений	<p>Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов</p> <p>Уметь: уметь решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации</p> <p>Владеть: методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.</p>
ПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы безопасности и	ПК-3.1 Анализирует современные системы безопасности продукции	<p>Знать: современные системы безопасности продукции</p> <p>Уметь: использовать современные системы безопасности продукции</p>

	прослеживаемости производства выпускаемой продукции		Владеть: современными системами безопасности продукции
ПК-6	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК-6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	<p>Знать: биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов</p> <p>Уметь: подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в технологии продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>Владеть: нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования технологических процессов в производстве продуктов</p>
		ПК-6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	<p>Знать: состав и свойства сырья и готовых продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в перерабатывающей отрасли; методы проведения материальных расчетов.</p> <p>Уметь: составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной и молочной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты при производстве продуктов на мясной и молочной основе комбинированного типа</p> <p>Владеть: техникой материальных расчетов мясных и молочных продуктов</p>
ПК-7	Способен организовать	ПК-7.1 Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, по-	Знать: методы контроля качества и безопасности сырья, по-

	<p>вывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>луфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p>	<p>луфабрикатов и готовых продуктов</p> <p>Уметь: подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть: способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p>
		<p>ПК-7.2 Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации</p>	<p>Знать: основные нормативные документы для определения качества продуктов питания</p> <p>Уметь: осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли</p> <p>Владеть: методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативных документов</p>

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» раздел Б2.О.02.01(П) Технологическая практика и Б2.О.02.02(П) Преддипломная практика, относящиеся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы.

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Общая трудоемкость Производственной практики раздел Б2.О.02.01(П) Технологическая практика составляет 36 зачетных единиц 1296 часов. Общая трудоемкость Б2.О.02.02(П) Преддипломная практика составляет 6 зачетных единиц 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Трудоемкость, часы
1	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, получение задания от руководителя, инструктаж	2

2	Составление с руководителем практики календарного плана	2
3	Общее ознакомление с предприятием, организационной структурой предприятия, технологиями производства, ознакомление с документацией предприятия за последние 3 года, выполнение производственных заданий, выполнение индивидуального задания	1056
4	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала. Подготовка отчета	232
5	Защита отчета	4
Итого по технологической практике		1296

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Трудоемкость, часы
1	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, получение индивидуального задания от руководителя	4
2	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для ВКР. Подготовка отчета	208
3	Защита отчета	4
Итого по преддипломной практике		216

6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

6.1 Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

№ п/п	Наименование раздела, темы, этапа, вида ра- боты	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1.	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, получение задания от руководителя, инструктаж	На данном этапе руководитель практики от университета проводит разъяснение практикантам их права и обязанности, информирует о целях и задачах практики; знакомит с настоящей Программой и требованиями по оформлению отчета об итогах прохождения практики и прилагаемых к нему материалах, а также выдает индивидуальное задание. Руководитель практики рекомендует практиканту литературу по вопросам, связанным с прохождением практики; консультирует по вопросам выполнения Программы, ведения дневника и сбора документов для отчета.
2.	Составление с руководителем практики календарного плана	<p>Календарный план разрабатывается на основе программы практики, и отражает ключевые этапы деятельности студента на предприятии:</p> <p>Ознакомительный. Изучение принимающей организации, ее структуры, специфики работы.</p> <p>Производственный. Непосредственное выполнение практических заданий, получение умений и опыта профессиональной деятельности.</p> <p>Заключительный. Обработка накопленных материалов, составление отчета.</p> <p>Для всех этапов, обозначенных в календарно-тематическом плане прохождения производственной практики, обязательно указываются сроки их проведения и формы отчетности.</p>
3.	Характеристика предприятия	Общие сведения о предприятии: история и перспективы развития, специализация, мощность, структура предприятия, структура управления. Сырьевые ресурсы. Система инженерного обеспечения выполнения производственной программы (вспомогательные производства).

		<p>Организация научно-исследовательской, проектно-конструкторской и изобретательской работы.</p> <p>Ассортимент предприятия, нормативно-техническая документация, требования по физико-химическим и микробиологическим показателям.</p> <p>Состав основного производства и производственные связи между подразделениями. Организация технологии производства в основных цехах:</p> <ul style="list-style-type: none">а) назначение цеха и его место в производстве;б) техническая документация и нормативы, по которым осуществляется технологический процесс;в) принципиальные схемы переработки сырья, обоснование технологических схем производства;г) порядок оформления приемки сырья, полуфабрикатов, выдачи готовой продукции;д) требования к качеству продукции, установление норм расхода сырья и пути их снижения;е) организация безотходного или малоотходного производства;ж) вспомогательное сырье, нормы расхода вспомогательного сырья, тароупаковочных материалов. <p>Объемно-планировочные решения: в процессе прохождения практики обосновать этажность помещений, блокирование цехов и помещений, конфигурацию зданий, сетку колонн, габаритные размеры здания, взаимное объединение помещений с одинаковыми температурно-влажностными режимами. Планы основных производственных цехов или отделений, с расстановкой оборудования.</p>
--	--	---

Производство мясных или молочных продуктов

4.	Переработка скота	Изучить схемы транспортировки скота в цех первичной переработки. Изучить устройство, работу и эксплуатацию конвейеров первичной переработки скота. Изучить устройства для оглушения скота, подачи его на конвейер, обескровливания, установки для съемки шкур, удаления внутренних органов, распиловки туш. Изучить работу оборудования для ошпарки и опалки туш, приемы и методы работы на данном оборудовании. Дать оценку работы оборудования первичной переработки скота. Детально изучить производственный процесс транспортировки сырья на конвейере и отметить преимущества и недостатки работы имеющихся машин и аппаратов.
5.	Обработка субпродуктов и кишок	Изучить работу и эксплуатацию поточно-механизированных линий по обработке шерстных и слизистых субпродуктов, линий обработки мясокостных и мякотных субпродуктов. Изучить работу и эксплуатацию поточно-механизированных линий по обработке кишок всех видов скота. Изучить схему транспортировки сырья, спецификацию оборудования, машин и аппаратов в субпродуктовом и кишечном цехах. Дать анализ работы оборудования.
6.	Обработка пищевых жиров	Указать название, назначение, тип, марку, производительность оборудования, используемого для переработки жирсырья. Изучить схемы и эскизы оборудования непрерывно-поточных линий по переработке жирсырья. Оценить их экономическую эффективность. Изучить устройство закрытых и открытых перегонных котлов, оборудования для обработки шквары. Изучить работу аппаратов для очистки и охлаждения жира.
7.	Производство кормовой муки, техниче-	Составить спецификацию оборудования с указанием названия, типа, марки, производитель-

	ских жиров и альбумина	ности, мощности электродвигателя. Изучить схему транспортировки сырья от начала до конца процесса. Изучить работу оборудования для измельчения, тепловой обработки, прессования, просеивания, упаковки сырья. Изучить устройства для сушки крови. Изучить работу приборов контроля технологического процесса, отказы оборудования.
8.	Обработка шкур	Изучить работу оборудования, применяемого для консервирования шкур. Дать кинематическую схему работы оборудования и схему транспортировки шкур от начала до конца процесса. Изучить схему регенерации рассола и подачи его в установку для консервирования.
9.	Переработка сельскохозяйственной птицы	Составить спецификацию оборудования, машин и аппаратов по обработке различных видов с.-х. птицы. Изучить схему технологического процесса переработки птицы, транспортировки сырья от начала до конца технологического процесса. Изучить работу бильных машин, центрифуг, оборудования для опаливания, воскования и регенерации воскомассы. Составить схему обработки пера и изучить работу оборудования по обработке пера. Составить схему коммуникаций паровой и водяной линий.
10.	Холодильник	Тип камер, их назначение, емкость и пропускная способность. Приборы охлаждения камер и их оценка. Техника охлаждения. Температурные режимы в камерах охлаждения, замораживания, хранения охлажденного и мороженого мяса. Методы и средства замораживания и размораживания. Приборы контроля режима камер холодильника. Составить схему воздухопроводов в камерах размораживания мяса.
11.	Колбасное производство	Ассортимент. Типовые схемы производства продуктов колбасного производства. Изучить схему конвейера обвалки и жиловки. Изучить устройство, работу и эксплуатацию волчка,

		<p>куттера, машин тонкого измельчения мяса, мешалок, шпигорезок, шприцов. Изучить устройство непрерывно-поточных линий по производству колбас. Изучить схему подачи сырья к данному оборудованию. Изучить устройство и работу пароварочных, обжарочных, коптильных и сушильных камер. Изучить устройство ротационных печей для запекания мясопродуктов. Изучить приборы и устройства для контроля и регулирования технологических процессов. Изучить принципиальную схему подачи пара, дымо-воздушной смеси, воздуха в камеры для обжарки, варки и сушки колбасных изделий. Изучить устройства генерации дыма</p>
12.	<p>Производство мясных полуфабрикатов и вторых быстрозамороженных блюд</p>	<p>Состояние, перспективы увеличения объемов производства и совершенствования ассортимента мясных полуфабрикатов и вторых быстрозамороженных блюд. Современные направления совершенствования технологии крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов. Производство рубленых, в т.ч. реструктурированных полуфабрикатов. Ассортимент, технологическая схема и организация технологического процесса производствапельменей. Технологическая схема и характеристика основных операций производства вторых быстрозамороженных блюд.</p>
13.	<p>Производство соленых изделий из говядины, свинины и баранины</p>	<p>Виды соленых изделий в зависимости от исходного сырья и особенностей в том числе технологической обработки. Технологические схемы производства основных видов соленых продуктов из неизмельченного мяса. Подготовка сырья для посола. Цель и способы посола. Массообменные процессы при посоле, химизм стабилизации окраски, изменение структуры, водосвязывающей способности, формирование вкусоароматических характеристик. Способы посола штучных изделий и пути его интенсификации. Использование многокомпонентных рассолов для производства штучных деликатесных изделий по ускоренным технологиям. Тепловая обработка соленых из-</p>

		делий из говядины, свинины и баранины. Организация технологического процесса производства соленых продуктов.
	Консервное производство	Изучить технологические схемы производства консервных продуктов. Изучить и составить спецификацию оборудования, машин и аппаратов в консервном цехе. Изучить работу оборудования непрерывно-поточных линий по производству консервов. Составить схему транспортировки сырья, тары в консервном цехе. Составить схемы закаточных машин. Приборы для контроля и регулирования температуры при стерилизации консервов в автоклаве.
	Производство питьевого и стерилизованного молока и сливок	Ассортимент и номенклатура. Требования к сырью. Режимы тепловой обработки. Влияние режимов тепловой обработки на состав и свойства молочного сырья. Технологические линии производства, применяемое оборудование. Специфические особенности линий стерилизации с прямым и косвенным нагревом. Производство молочных напитков и отдельных видов питьевого молока: восстановленное молоко, витаминизированное молоко, молоко с наполнителями (молочные напитки), топленое молоко. Обоснование изменений технологических режимов в зависимости от вида продукта.
	Производство кисломолочных напитков	Ассортимент и номенклатура кисломолочных напитков. Виды и свойства микроорганизмов, применяемых в производстве кисломолочных продуктов. Состав заквасок чистых культур. Технологические схемы выработки кефира, простокваши, ацидофилина, ряженки, йогурта. Способы производства. Требования к сырью. Рецептуры. Нормализация молока по жиру и сухому веществу, способы повышения СОМО, материальные расчеты. Особенности производства бифидосодержащих кисломолочных напитков. Режимы тепловой обработки. Сква-

		<p>шивание, охлаждение, расфасовка кисломолочных продуктов. Состав и особенности производства кисломолочных напитков с фруктово-ягодными наполнителями. Специфические особенности пастеризационно-охладительных установок и резервуаров для кисломолочного производства. Способы и режимы топления молока в производстве ряженки. Оборудование: трубчатые: пастеризаторы, резервуары. Условия и сроки хранения и реализации продукта.</p>
	<p>Производство творога</p>	<p>Ассортимент продукции (творог, творожные изделия). Технология производства и технологические схемы. Приготовление и использование закваски, хлористого кальция и сычужного фермента (пепсина). Процессы подготовки молока, получения, сгустка. Определение готовности сгустка к обезвоживанию. Способы производства творога: из нормализованного молока и раздельный. Пути ускоренного сквашивания молока и отделения сыворотки. Применяемое оборудование: творожные ванны, творогоизготовители ВНИМИ, охладители Митрофанова, оборудование для прессования творога. Поточно-механизированные линии производства творога (Я9-ОПТ, ОЛИТ-ПРО, АТЛ и т.д.)</p> <p>Оборудование линии производства творога раздельным способом: пастеризаторы и сепараторы, резервуары для сквашивания, насосы для подачи сгустка (особенности их конструкции), нагреватели и охладители для сгустка, сепараторы для получения обезжиренного творога, охладители и смесители, расфасовочные автоматы. Технология мягкого диетического творога и сыра домашнего.</p>
	<p>Производство творожных изделий и десертов</p>	<p>Технологические схемы и рецептуры на сырковотворожные изделия. Подготовка сырья и обработка. Применяемое специальное оборудование: вальцовка, месильная машина. Расфасовочные автоматы, их устройство и прин-</p>

		цип дозирования продукта.
	Производство сметаны	Ассортимент выпускаемой продукции. Технологическая схема производства. Гомогенизация и пастеризация сливок. Состав применяемой закваски. Созревание сметаны. Автоматы для фасовки. Способы ускорения производства и повышения качества сметаны.
	Производство мороженого	<p>Классификация и ассортимент мороженого. Технологическая схема производства. Подбор сырья и способы расчета рецептур. Стабилизаторы и их роль в производстве мороженого. Вкусовые и ароматические наполнители в составе смеси для мороженого. Порядок подготовки отдельных компонентов и составление смеси. Смешение компонентов, фильтрация, пастеризация, гомогенизация, охлаждение. Созревание смеси.</p> <p>Режимы процессов. Фрезерование, расфасовка и закаливание мороженого. Подготовка</p> <p>фруктово-ягодных и других наполнителей. Факторы, определяющие степень взбитости мороженого и количество вымерзшей влаги. Применяемое оборудование: пастеризаторы, резервуары, фризеры, автоматы для расфасовки мороженого, эскиммо-генераторы. Виды упаковки и расфасовки мороженого. Хранение и транспортировка мороженого. Требования ГОСТа, оценка качества и пороки мороженого. Производство вафель. Рецепт и замес теста. Выпечка листовых вафель и стаканчиков.</p>
	Производство сыров	Ассортимент. Технологическая схема производства. Требования к сырью. Режимы подготовки молока к свертыванию (очистка, бактериофугирование, нормализация, пастеризация, созревание молока). Бактериальные закваски. Свертывание молока, обработка сгустка и сырного зерна, формование и прессование. Подсолка и созревание сыров, режимы созре-

		<p>вания, уход за сырами, маркировка. Упаковка готовой продукции и отгрузка. Использование полимерных материалов для созревания и хранения сыров. Переработка подсырной сыворотки.</p>
	<p>Производство молочного сахара</p>	<p>Молочный сахар и его свойства. Схемы технологических процессов получения молочного сахара. Обезжиривание сыворотки, выделение белков, сгущение, охлаждение и кристаллизация. Рафинирование молочного сахара. Сушка, размол и упаковка. Применяемое оборудование.</p>
	<p>Производство плавленого сыра</p>	<p>Технологическая схема. Подбор сырья и его подготовка. Соли-плавители. Составление смеси. Режимы плавления. Расфасовка сыра. Виды фасовки и применяемые материалы. Охлаждение, упаковка и хранение плавленого сыра. Оборудование: моечные машины, волчки, вальцовки, аппараты для плавления, фасовочные автоматы.</p>
	<p>Производство сливочного масла</p>	<p>Способы производства масла. Технологические схемы производства. Требования к сырью. Получение сливок и их подготовка к переработке на масло. Процессы пастеризации, дезодорации, охлаждения и созревания сливок. Режимы переработки сливок в масло методами периодического и непрерывного сбивания. Регулирование процессов сбивания и обработки, стандартизация масла по содержанию влаги. Применяемое оборудование. Выработка масла на поточных линиях методом преобразования высокожирных сливок. Структурообразование и консистенция масла в зависимости от режимов термомеханической обработки. Оборудование линии. Достоинства и недостатки отдельных способов. Особенности производства отдельных видов масла.</p>
	<p>Производство сгущенного и сухого</p>	<p>Подготовка молока к сгущению и сушке. Повышение термоустойчивости. Приготовление</p>

	цельного молока	сахарного сиропа и наполнителей. Режимы охлаждения сгущенного молока с сахаром. Расфасовка и хранение готовой производства. Производство продуктов из обезжиренного молока, пахты и сыворотки Состав и свойства исходного сырья. Кисломолочные продукты, напитки из обезжиренного молока, пахты и сыворотки. Сгущенная и сухая сыворотка, особенности производства. Сухие и жидкие заменители цельного молока для животноводства. Технология пищевого казеина и белковых концентратов.
	Производство продуктов детского питания	Особенности производства и основные технологические операции. Компоненты, применяемые в производстве детских молочных или мясных продуктов. Подготовка мучных и крупяных наполнителей. Использование растительных, животных жиров и углеводных препаратов, сухих гуманизирующих добавок, минеральных веществ и витаминов. Технология жидких, пастообразных и сухих детских молочных и мясных продуктов.
Характеристика производственного оборудования		
	Устройство, работа и эксплуатация основного оборудования, конвейеров и поточно-механизированных линий в последовательности соответствующей порядку выполнения технологических операций по отдельным видам производства. Данные свести в таблицу, в которой указать наименование оборудования, тип, марку и техническую характеристику (производительность, установленную мощность электродвигателей и др.). Провести анализ работы оборудования с точки зрения соответствия технологическим требованиям, указав недостатки в работе и их влияние на качество выпускаемой продукции. Механизация погрузочно-разгрузочных и транспортно-складских работ в цехах предприятия. Вспомогательное оборудование.	
Качество (безопасность) сырья и (или) готовой продукции		
	Контроль качества и (или) безопасности	Изучить порядок приемки сырья и сортировки, организацию контроля, проводимого за-

	сырья и (или) готовой продукции	<p>водской лабораторией, методику анализов, формы документов на доставляемые виды сырья, ГОСТ и регламенты на заготавливаемое молоко или мясо. Мойка и дезинфекция оборудования и различных видов тары; рецептуры моющих средств; режимы обработки, контроль качества мойки.</p> <p>Мероприятия по комплексной системе управления качеством. Основные принципы и положения, структурные и функциональные схемы, стандарты по прогнозированию и планированию качества выпускаемой продукции, стандарты по контролю за качеством сырья, готовой продукции, стандарты по анализу продуктов и устранению брака, контролю транспортировки и реализации.</p>
	Изучение работы лаборатории	<p>Назначение, организация технического и микробиологического контроля производства. Отбор проб, методы анализа. Анализ сырья и готовой продукции. Контроль технологического процесса. Применение экспресс-методов исследования. Контроль припасов и материалов, моющих и дезинфицирующих средств. Порядок оценки качества готовой продукции. Документация на выпускаемую продукцию (качественное удостоверение, экспертные листы и сертификаты).</p> <p>Микробиологический контроль на предприятии. Система оценки санитарного состояния помещений и технологического оборудования.</p>
	Отдел производственно-ветеринарного контроля	<p>Форма организации производственно-ветеринарного контроля. Подразделения и службы, объединяемые ОПВК, их функции и права.</p>
	Выбраковывание продукции	<p>В процессе изучения технологических процессов производства и работы лаборатории описать процесс выбраковывания продукции на предприятии, описать основные показатели (физико-химические, микробиологические,</p>

		органолептические), по которым готовый продукт считается браком. Способы выбраковки продукции.
	Получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Принимает участие в работе на различных этапах технологических операции, а также в разработке мероприятий по рациональному использованию сырья, полуфабрикатов и других продуктов; совершенствованию применяемой технологии с целью улучшения качества выпускаемой продукции, расширения ассортимента, выявления резервов повышения производительности труда и уровня механизации производственных процессов
	Оформление отчета, индивидуального задания и дневника	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

6.2. Перечень примерных индивидуальных заданий по технологической практике:

Индивидуальное задание дается на усмотрение преподавателя в зависимости от специфики работы предприятия и подразделения где проходит студент практику.

Перечень заданий:

1. Составить технологическую схему производства продукта, входящего в ассортимент предприятия. Указать технологические режимы, используемые в технологии в условиях предприятия.

2. Составить аппаратурно-технологическую схему производства продукта, входящего в ассортимент предприятия.

3. Составить схему технико-химического и микробиологического контроля продукта, входящего в ассортимент предприятия.

4. Провести материальный расчет продукта, входящего в ассортимент предприятия.

5. Описать особенности технологического процесса одного из продукта предприятия.

6. Провести пересчет рецептур одного из продуктов предприятия на заданную мощность.

7. Описать методы контроля качества и безопасности одного из продукта предприятия.

Перед отъездом на практику студент получает необходимую консультацию у преподавателя - руководителя практики. Ему выдаются дневник для прохождения производственной практики и индивидуальное задание.

По прибытии на место прохождения практики студент знакомится с модератором, назначенным руководителем организации, и совместно с ним на основе программы намечает план работы в конкретных условиях.

Производственную практику студент может выполнять как в качестве практиканта, так и зачисленным на вакантную должность рабочего, оператора, упаковщика, аппаратчика и т.п. с полной ответственностью за порученную работу. Однако выполнение программы производственной практики и в этом случае является обязательным.

В период производственной практики студент обязан:

- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- вести дневник о проделанной работе и своих наблюдениях,
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики.

Результатом освоения компетенций программы производственной практики в соответствии с утвержденным учебным планом ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ и ФГОС ВО является:

- отчет по производственной практике, подписанный руководителем практики от предприятия и заверен любой печатью перерабатывающего производства;
- дневник по производственной практике, подписанный руководителем практики от предприятия и заверен любой печатью перерабатывающего производства;
- характеристика руководителя от перерабатывающего предприятия, подписанный руководителем практики от предприятия и заверен любой печатью перерабатывающего производства.

Контроль прохождения производственной практики осуществляется выездом преподавателя на предприятие.

Ведение дневника и составление отчета

Дневник студента - основной документ, характеризующий его работу. Основные показатели отчета (личное участие студента в производстве) основываются на ежедневных записях в дневнике, в котором студент отражает результаты выполненной работы.

При ведении дневника необходимо придерживаться следующих правил:

- в графе «Дата» студент указывает дату (диапазон дат) для описания выполненных работ;
- в графе «Рабочее место» студент указывает место прохождения практики: лаборатория, цех розлива, цех обвалки и жиловки, участок фасовки и т.п.
- в графе «Содержание выполненных работ» студент описывает вид и

характеристику выполняемой работы, характеристику технологического процесса;

- в графе «Предложения обучающегося» студент может написать (при необходимости) свои предложения по улучшению условий труда, совершенствованию технологического процесса, дать оценку правильности соблюдения поточности и т.д.

- в графе «Подпись руководителя практики» необходимо получить подпись руководителя практики от производства.

Дневник заверяется руководителем практики от предприятия. Дневник заполняется четко, аккуратно и обязательно чернилами. Допускается оформлять дневник печатным способом машинописным текстом.

Основным документом для оценки практики является отчет. В нем обучающийся анализирует и дает оценку технологическим процессам переработки сырья животного происхождения, излагает вопросы организации и техники производства, а также предоставляет информацию по обеспечению качества (безопасности) сырья и (или) готовой продукции животного происхождения. Особое внимание уделяет прогрессивным методам и технологическим приемам, а также недостаткам и выявлению их причин. Студент делает свои выводы и конкретные предложения, выносит заключение о ходе практики и предложения по ее улучшению (при необходимости).

Работа над отчетом начинается с первых дней пребывания на предприятии и заканчивается в конце практики. При составлении отчета используются годовые отчеты предприятия, нормативная и техническая документация, действующая на предприятии, национальные стандарты, технические регламенты, отчеты производственных и микробиологических лабораторий, журналы технологического контроля, отчеты группы ХАССП, технологические и технические инструкции предприятия и т.п., записи в дневнике.

Отчет печатается на одной стороне листа, нумеруется, и представляется руководителям практики от предприятия и университета.

Ниже приводится примерное содержание отчета студента, проходящего производственную практику на предприятии:

Содержание.

Введение

1. Характеристика предприятия
2. Ассортимент вырабатываемой продукции
3. Технология производства
4. Характеристика производственного оборудования
5. Обеспечение качества (безопасности) сырья и (или) готовой продукции

Выводы

Предложения производству

Список литературы и использованных материалов

Отчет подписывается студентом и руководителем практики от предприятия. Подпись руководителя практики заверяется печатью предприятия.

Во время прохождения преддипломной практики студент должен собрать необходимый материал для выполнения выпускной квалификационной работы и написать отчет на основе материалов дипломной работы (проекта).

Студент знакомится с предприятием в целом и, детально с тем производством, на котором он проходит производственную практику с целью сбора материалов для выполнения дипломной работы (проекта). Детально изучается организация технологического процесса:

- технологические схемы производства всех видов продукции (обязательно отмечаются отклонения от технологических инструкций с объяснением значения этих отклонений). Приводятся технологические схемы производства, с указанием параметров технологических операций. Дается обоснование технологических режимов;

- организация производственного потока с указанием способов транспортировки сырья от операции к операции, расстановка рабочих, занятых в производстве, производительность труда, недостатки в организации рабочих мест;

- установленное технологическое оборудование (составляется его спецификация, с указанием марки, производительности);

- планы основных производственных цехов или отделений, с расстановкой оборудования (проверить соответствие преддипломной площади расчетной в соответствии с количеством выпускаемой продукции), выявить узкие места, дать свои предложения;

- обратить особое внимание на механизацию и автоматизацию производственных процессов, на взаимосвязь основных и вспомогательных цехов, на использование производственных площадей и оборудования;

- организация качества и безопасности сырья и готовой продукции, мероприятия по контролю сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;

- ознакомление с работой лаборатории (состав лаборатории, оснащение оборудованием, порядок ведения анализов и составление отчетов по определению качества сырья и готовой продукции);

- схемы технико-химического и микробиологического контроля сырья, готовой продукции, производственного процесса;

- мероприятия по комплексной системе управления качеством (основные принципы и положения, структурные и функциональные схемы, стандарты по прогнозированию и планированию качества выпускаемой продукции, стандарты по контролю за качеством сырья, готовой продукции, стандарты по анализу продуктов и устранению брака, контролю транспортировки и реализации);

- организация санитарии и гигиены на предприятии, мойка и дезинфекция оборудования, автоматизированные моечные установки.

Отчет по преддипломной практике при тематике по технологии мяса и мясных продуктов содержит следующие разделы:

Введение

1 Выбор ассортимента и технологических схем

2 Расчет сырья и готовой продукции

3 Обеспечение качества (безопасности) сырья и (или) готовой продукции

Заключение
Список литературы
Приложения

Отчет по преддипломной практике при тематике по технологии молока и молочных продуктов содержит следующие разделы:

Введение

1 Обоснование выбранного ассортимента продукции и способов ее производства

2 Расчет сырья и готовой продукции

2.1 Схема направлений переработки сырья

2.2 Расчет продуктов проектируемого ассортимента. Сводная таблица продуктового расчета

3. Обеспечение качества (безопасности) сырья и (или) готовой продукции

Заключение

Список литературы

Приложения

Введение

Содержит краткий обзор по состоянию молочной (мясной) промышленности, обеспечению молочными (мясными) продуктами населения в соответствии с нормами потребления, рекомендованными Институтом питания РАН, применению новых технологий и оборудования, новые виды выпускаемых молочных (мясных) продуктов и их соответствие концепции Государственной политики в области здорового питания, сформулирована цель ВКР и пути решения поставленной задачи.

Может быть дана характеристика современного состояния отрасли, а также решаемой технологической проблемы в нашей стране и за рубежом, отражены основные требования научно-технического прогресса по рациональному и комплексному использованию перерабатываемого сырья, улучшению качества продукции, совершенствованию технологии (использованию нового оборудования, тароупаковочных материалов, применения пищевых и технологических добавок и т.д).

Обоснование выбранного ассортимента продукции и способов ее производства (при тематике по технологии молока и молочных продуктов»)

В подразделе указывается, какая продукция в соответствии с действующей нормативной и технической документацией будет вырабатываться на проектируемом (реконструируемом, модернизируемом) предприятии, цехе, участке. Дается описание продукции с точки зрения ее пищевой и биологической ценности, указываются требования по физико-химическим показателям и безопасности, выбранные способы производства продукции, физико-химическая и биологическая сущность выбранных способов.

Выбор ассортимента и технологических схем

(при тематике по технологии мяса и мясных продуктов)

Выбираются технологические схемы для выбранного ассортимента.

Расчет сырья и готовой продукции

Выполняется для выбранного ассортимента на основании норм выходов сырья и готовой продукции и формул расчета материального баланса.

Обеспечение качества (безопасность) сырья и (или) готовой продукции

Рассматривается порядок приемки сырья и сортировки, организация контроля, мероприятия по комплексной системе управления качеством. Основные принципы и положения, структурные и функциональные схемы, стандарты по прогнозированию и планированию качества выпускаемой продукции, стандарты по контролю за качеством сырья, готовой продукции, стандарты по анализу продуктов и устранению брака, контролю транспортировки и реализации.

На усмотрение руководителя в раздел можно включать:

- требование к обеспечению качества и безопасности молочных (мясных) продуктов, правовое регулирование;
- анализ дефектов и брака продукции, мероприятия по их устранению;
- разработку системы качества основного вида продукта на основе принципов ХАССП;
- особенности теххимического и микробиологического контроля описываемого производства в виде таблиц-схем контроля;
- порядок и особенности внедрения на мясные (молочные) предприятия системы управления качеством на основе стандартов ИСО 9001, систему безопасности пищевых продуктов ХАССП (ИСО 22000) и систему стандартов экологической безопасности ИСО 14000;
- современные методы и приборы контроля безопасности и качества мясных (молочных) продуктов и т.д.

Для преддипломной практики тематика индивидуального задания формируется на основе темы выпускной квалификационной работы.

Перечень заданий:

1. Проектирование колбасного цеха мощностью (варианты) т мясных продуктов в смену с организацией производства конкретного вида продукта (варианты)
2. Проектирование цеха по производству соленых штучных изделий мощностью (варианты) т в смену с организацией производства конкретного вида продукта (варианты)
3. Проектирование мясоперерабатывающего завода мощностью (варианты) т мясных продуктов в смену с организацией производства конкретного вида продукта (варианты)
4. Проектирование цеха по производству мясных полуфабрикатов мощностью (варианты) т в смену с организацией производства конкретного вида продукта (варианты)
5. Проектирование цеха по производству продуктов из мяса птицы мощностью (варианты) т в смену с организацией производства конкретного вида продукта (варианты)

6. Проектирование мясоперерабатывающего завода (колбасного цеха, цеха по производству соленых штучных изделий, цеха по производству мясных полуфабрикатов, цеха по производству продуктов из мяса птицы) мощностью (варианты) т в смену мясных продуктов на территории предприятия

7. Перевооружение предприятия с организацией производства нового вида мясной продукции

8. Проектирование цеха цельномолочной продукции (маслодельного цеха, сыродельного цеха, молочно-консервного цеха, консервного цеха, творожного цеха, сметано-творожного цеха, цеха мороженого, по переработки вторичного сырья) мощностью (варианты) тонн перерабатываемого сырья в сутки.

9. Проектирование цеха цельномолочной продукции (маслодельного цеха, сыродельного цеха, молочно-консервного цеха, консервного цеха, творожного цеха, сметано-творожного цеха, мороженого, по переработки вторичного сырья) мощностью (варианты) тонн готовой продукции в сутки.

10. Проектирование цеха цельномолочной продукции (маслодельного цеха, сыродельного цеха, молочно-консервного цеха, консервного цеха, творожного цеха, сметано-творожного цеха, мороженого, по переработки вторичного сырья) мощностью (варианты) тонн готовой продукции (перерабатываемого молока) в сутки на территории предприятия.

11. Проектирование молокоперерабатывающего завода (мини-завода, предприятий малой мощности) мощностью (варианты) тонн перерабатываемого сырья (готовой продукции) в сутки.

12. Перевооружение предприятия с организацией производства нового вида молочной продукции.

13. Перевооружение предприятия с внедрением в производство новых технологических решений.

14. Реконструкция предприятия с внедрением в производство новых видов молочных (мясных) продуктов (новых технологических решений).

15. Модернизация предприятия с целью расширения ассортимента молочных (мясных) продуктов (внедрения новых технологических решений).

7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики - является зачет, формой отчетности – отчет, дневник, индивидуальное задание (выполнение допускается в п.3 при анализе указанной технологии в индивидуальном задании), характеристика с предприятия.

Отчеты по производственной практике заслушиваются и принимаются руководителем практики от университета.

Требования к выполнению

ОБЪЕМ

Не более 30 страниц формата А4 текста основной части без приложений

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ТЕКСТА

Страницы выполняют без рамок. Текст выполняется компьютерным способом шрифтом Times New Roman кегль 14 пт и 1,5 межстрочный интервал. Текст располагают на одной стороне листа белой бумаги. При заполнении таб-

лиц используется кегля 12 пт, одинарный межстрочный интервал. Размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм. Абзацы в тексте начинают с отступом 15 мм.

В тексте не допускаются помарки и перечеркивания. Опечатки или графические неточности допускается исправлять закрашиванием белой краской с последующим нанесением исправленного текста. Сокращения слов не допускаются, за исключением обозначений единиц измерения и стандартных текстовых сокращений: т.д., т.п., др. Не допускается отделять единицу физической величины от числового значения (переносить их на разные строки или страницы).

Кавычками в тексте также выделяются наименование продуктов и документов. В тексте за исключением формул, таблиц и рисунков не допускается:

- применять математический знак минус «-» перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»);

Текст отчета разделяют на разделы. Разделы нумеруются арабскими цифрами по порядку в пределах всей записки. После обозначения раздела следует его название. Внутри разделов могут быть приведены перечисления. Левый край пункта перечисления пишется с отступом 15 мм от поля текста.

Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры со скобкой и писать левый край текста с отступом 25 мм от поля текста. Пример:

- а) ... ;
- б) ... ;
- 1) ... ,
- 2) ... ;

Все данные, взятые из литературных материалов и других источников информации, должны быть отмечены ссылкой на используемый источник.

НУМЕРАЦИЯ СТРАНИЦ ОТЧЕТА

Номера страниц даются в пределах всего отчета, начиная с содержания. Титульный лист, задание, отзыв и приложения не нумеруются, но в общее количество страниц отчета входят. Номер страницы располагается в правом нижнем углу или посередине, без точки после цифры. Листы формата А3 нумеруются как одна страница. Листы приложений не нумеруются, но входят в общее число страниц.

ЗАГОЛОВКИ

Разделы, подразделы основной части отчета должны иметь заголовки.

Заголовки пишут с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Переносы в словах заголовка не допускаются.

При выполнении отчета машинным способом интервал после заголовка раздела (до текста или заголовка раздела) устанавливается 30 пт; при выполнении рукописным способом – 15 мм. Расстояние между заголовками раздела и подраздела – 20 пт; при выполнении рукописным способом – 8 мм. Интервал между заголовком раздела (подраздела) и последующим текстом – 10 пт.

ПОСТРОЕНИЕ ТАБЛИЦ

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название следует помещать над таблицей. Таблицы нумеруют арабскими цифрами, например: «Таблица 1». Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. После слова «Таблица» и ее номера ставится тире, дальше пишется заголовок таблицы. Слово «Таблица», ее номер и тире выровняются по левому краю текста без отступа. Заголовок таблицы выравнивается по центру строки.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе.

Таблицы слева, справа и снизу ограничивают линиями. Разделять заголовки и подзаголовки граф диагональными линиями не допускается. Если в конце страницы таблица прерывается, и ее продолжение переносят на следующую страницу, то в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу, не проводят.

При переносе части таблицы на другие страницы название помещают только над первой частью таблицы. Слово «Таблица» указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово

«Продолжение таблицы» с указанием номера таблицы.

Заменять кавычками повторяющиеся в таблице цифры, математические знаки, знаки процента и номера, обозначение марок материалов и типоразмеров изделий, обозначения нормативных документов не допускается. При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире).

На все таблицы документа должны быть приведены ссылки в тексте документа. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера. Таблицу помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице.

ССЫЛКИ И ПРИМЕЧАНИЯ

Ссылки на использованные источники дают по тексту в квадратных скобках, внутри которых ставится номер согласно разделу «Список использованных источников» отчета. Знак препинания ставится после квадратных скобок. При ссылках на стандарты и технические условия в тексте указывают только их шифр без года утверждения и полного названия. После шифра приводится обычная ссылка на «Список использованных источников». При ссылках на текст отчета указывают номера разделов, подразделов, пунктов. Например: «...», как следует из раздела 1».

Примечания помещают непосредственно после текстового, графического материала или в таблице, к которым относятся эти примечания, и печатают с прописной буквы с абзацным отступом. После слова

«Примечание» ставится тире, далее приводится текст примечания с прописной буквы. Одно примечание не нумеруют. Несколько последовательных примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами. Примечание к таблице помещают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

Например:

Примечание –

Примечания 1 ;

2 –

ОФОРМЛЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЙ

В тексте отчета на все приложение должна быть дана ссылка. Приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху справа страницы слова «Приложение». После слова «Приложение» следует буква обозначения. Приложения обозначают заглавной буквой русского алфавита, начиная с А.

Регламент выполнения

КОНТРОЛЬНЫЙ СРОК СДАЧИ

Последний день практики

При аттестации итогов практики, следует учитывать и оценивать:

- дневник и отчет о прохождении практики и его защита;
- должным образом оформленную характеристику от организации практики студентом, подписанную руководителем практики от организации;
- уровень сформированности у обучающегося компетенций;
- степень подготовки обучающегося к самостоятельной работе;
- уровень теоретических знаний и практической подготовки студента;
- инициатива студента, проявленная в период прохождения практики.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. В процессе прохождения аттестации студент должен в виде доклада (5-7 мин.) кратко изложить выполнение программы практики и индивидуального задания.

При защите отчетов по практике учитывается объем выполнения программы практики, правильность оформления документов, соответствие предприятия и сроков прохождения практики приказу, содержание характеристики - отзыва, правильность ответов на заданные руководителем практики вопросы.

По результатам защиты студентом отчета по практике выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»), в которой отражается качество представленного отчета, уровень теоретической и практической подготовки студента. Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в приложении 2.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики или получившие неудовлетворительную оценку по результатам ее защиты, могут быть направлены на практику повторно в свободное от учебы время.

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в приложении 2 к рабочей программе производственной практики.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Основная литература

8.1 Основная литература:

1. Богатова О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов: учебное пособие [по направлению подготовки бакалавров 260200.62 "Продукты питания животного происхождения"] / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - СПб.: Проспект Науки, 2014. - 272 с.

2. Бредихин С. А. Технология и техника переработки молока: Учебное пособие / С. А. Бредихин. - 2. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 443с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=468327>

3. Бредихин С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. - 409 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/56603/#1>

4. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промышленности: учебное пособие/Л.В. Голубева [и др.] – СПб.: ГИЮРИД, 2010. – 288 с.

5. Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 1. Общая технология мяса: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с.

6. Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 2. Технология мясных продуктов: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с.

8.2 Дополнительная литература:

Карпеня М.М. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие/М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. - 410 с.: 60x90 1/16. - (ВО: Бакалавриат)

<http://znanium.com/bookread2.php?book=483206>

2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности: учебное пособие / С. А. Бредихин. - М. : КолосС, 2010. - 408 с.

3. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие/ Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. - СПб.: Лань, 2012.

4. Федосова А.Н. Биотехнология молочных продуктов: Учебное пособие для направления подготовки 19.03.03–Продукты питания животного происхождения. Профиль 1 – Технология молока и молочных продуктов / А.Н. Федосова. – Белгород: Белгородский ГАУ. 2016. – 104 с.

[http://lib.belgau.edu.ru/cgi-](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER)

[bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=152812345986112112&Image_file_name=Only%5Fin%5FEC%5CFedosovaA%2EN%2EBiotehnologiva%5Fmolochnyih%5Fproduktov%2Epdf&mf=52232&FT_REQUEST=&CODE=104&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=152812345986112112&Image_file_name=Only%5Fin%5FEC%5CFedosovaA%2EN%2EBiotehnologiva%5Fmolochnyih%5Fproduktov%2Epdf&mf=52232&FT_REQUEST=&CODE=104&PAGE=1)

5. Федосова, А. Н. Учебное пособие по технологии молока и молочных продуктов. Ч. 2. Направление подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения. Профиль 1 - Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. Н. Федосова, М. В. Каледина ; Белгородский ГАУ. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. - 68 с.

http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=122210295573922810&Image_file_name=Akt%5F534%5CFedosovaA%2EN%2EUchebnoe%5Fposobie%5Fpo%5Ftehnologii%5Fmoloka%5Fi%5Fmolochnyih%5Fproduktov%2ECh%2E2%2Epdf&mfn=52160&FT_REQ_UEST=&CODE=68&PAGE=1

9.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

Электронные ресурсы свободного доступа	
http://elibrary.ru/defaultx.asp	Всероссийский институт научной и технической информации
http://www2.viniti.ru	Научная электронная библиотека
http://www.fasi.gov.ru/	Федеральное агентство по науке и инновациям.
http://www.mcx.ru/	Министерство сельского хозяйства РФ
http://www.agro.ru/news/main.aspx	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
http://www.iqlib.ru/	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.
http://www.scirus.com/	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
http://www.scintific.narod.ru/	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.
http://www.ras.ru/	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
http://nature.web.ru/	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
http://www.extech.ru/librарv/spravo/grnti/	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классифика-

	ционная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ.
http://www.cnshb.ru/	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
http://www.agroportal.ru	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
http://www.rsl.ru	Российская государственная библиотека
http://www.edu.ru	Российское образование. Федеральный портал
http://n-t.ru/	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
http://www.nauki-online.ru/	Науки, научные исследования и современные технологии
http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html	Полнотекстовые электронные библиотеки
Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ	
http://lib.belgau.edu.ru	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
http://ebs.rgazu.ru/	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
http://znanium.com/	ЭБС «ZNANIUM.COM»
http://e.lanbook.com/books/	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
http://www.garant.ru/	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
http://www.consultant.ru	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
http://www2.viniti.ru/ http://window.edu.ru/catalog/	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»

9.4. Электронные библиотечные системы

и электронная информационно-образовательная среда

- ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019
- ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015
- ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019
- ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ» БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис».

9.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

Операционные системы:

- MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.
- MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно
- Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор на передачу неисключительных прав №26 от 26.12.2019 . Срок действия- бессрочно
- Отечественное системное ПО «Базальт СПО». Договор о сотрудничестве №ДС 015-2019 от 07.10.2019. Срок действия лицензии – бессрочно. (*отечественное ПО*)

Офисные программы:

- MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный договор № 31705082005 от 05.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.
 - Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный контракт № 5 от 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Отечественное офисное программное обеспечение "P7-офис Десктоп». Сублицензионный договор на российское офисное программное обеспечение для учебных целей №4 от 11.06.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. (*отечественное ПО*)

Другие программы:

- Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021 (*отечественное ПО*)
- Мой Офис Образование free. Бессрочная для СПО (*отечественное ПО*)
- 3ds Max 2019 03 сентября 2018 г. free Multi-user (многопользовательская). Срок действия лицензии до 03.09.2021 года
- AutoCAD 2019 03 сентября 2018 г. free install on network server. Срок действия лицензии до 03.10.2021 года
- Photoshop CC ALL Multiple Platforms Multi European Languages Licensing Renewal (сублицензионный договор на передачу неисключительных прав № ПО-1658Л_14575_4420 от 16_06_20). . Срок действия лицензии до

16.07.2021 года

- CorelDRAW Graphics Suite X7. Академическая версия. Договор №0326100001915000009-0010667-02 от 09.06.2015. Срок действия лицензии – бессрочно.
- APM WinMachine 17 «Прочностной расчет и проектирование конструкций, деталей машин и механизмов», (лицензионный договор № ФПО-20/680/2019-33-19 от 24.09.2018 г.) - учебный класс на 30 сетевых учебных и 2 локальные преподавательские лицензии. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
- Учебный комплект программного обеспечения: Пакет обновления КОМПАС-3D до версий V16 и V17. (сублицензионный договор № МЦ-15-00330-0641 от 14 сентября 2015 г.) - 50 мест. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
- Линко v 6.5 (договор №5008-461 от 07.08.2014) - 2 класса – 14 шт. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Sanako Study 1200 (государственный контракт №390/Д от 12.12.2008 на поставку программного мультимедийного комплекса для изучения языков Sanako Study 1200. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. *(отечественное ПО)*
- СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно *(отечественное ПО)*
- «Альт-Инвест 8 Сумм». Лицензионный договор на передачу пакета «Умный класс» в кол-ве 25 рабочих мест № 6-20-011 от 06.03.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
- «Альт-Финансы 3». Лицензионный договор на передачу пакета «Умный класс» в кол-ве 25 рабочих мест № 6-20-011 от 06.03.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
- «Бизнес-курс». Сублицензионный договор № 200601\1. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
- Экология.1С-КСУ: Охрана окружающей среды. Академическая версия. Сублицензионный договор №0018-943/18 от 21.10.2018. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
- ГИС «Панорама х64» (версия 12) с учетом Профессиональная ГИС «Карта 2011» (версия 11). Геоинформационная система «Панорама х64» (ГИС «Панорама х64» версия 12, для платформы «х64»). Лицензионный договор №Л-56/18/3 от 20.07.2018. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
- программный продукт «Ваш финансовый аналитик. Сетевой». Договор №409-676 от 09.06.2017. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
- МИАС «СПЕКТР» Лицензионный договор №ЭК/300/-0/27/16 от 10.02.2016.

Срок действия лицензии – бессрочно.

- 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших учебных заведениях. Договор №27 от 10.04.2012. Срок действия лицензии – бессрочно. (*отечественное ПО*)
- Защищенный программный комплекс 1С предприятие 8.3z (x86-64). Договор №362/17 от 04.05.2017 г. Срок действия – бессрочно. (*отечественное ПО*)
- ИАС "СЕЛЭКС" -Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах. Учебная версия. Модуль "Оборот стада" к ИАС "СЕЛЭКС"-Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах. Учебная версия. ИАС "СЕЛЭКС"-Мясной скот. Племенной учет в хозяйствах. Учебная версия. ИАС "Рационы". Расчет кормовых рационов. Учебная версия. Договор о предоставлении неисключительной (простой) лицензии №287 от 15 мая 2012 г. Срок действия лицензии – бессрочно.

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

В период проведения практики используются:

- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью для студентов и преподавателя, оборудованная техническими средствами обучения: компьютером(ами) с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета, мультимедиа-проектором (или телевизором), экраном, наборами демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий и стендами.
- помещение для самостоятельной работы, укомплектованное специализированной мебелью, оборудованное техническими средствами обучения: персональными компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.
- помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на основе договора о практике с предприятием, деятельность которого соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (в профильных организациях), имеющими необходимую информационную, технологическую и материально-техническую оснащенность в соответствии с требованиями программы практики.

Предприятие предоставляет обучающимся рабочие места и обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

12. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

При определении места прохождения практики лицам с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы относительно рекомендованных условий и видов труда.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней,

расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАР-
СТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени В.Я.ГОРИНА»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Майский 2021

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

Код и формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование разделов (этапов) практики и (или) видов работ	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК -4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	<i>Знать:</i> технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	технологическая и преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<i>Уметь:</i> применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях			
		Третий этап (высокий уровень)	<i>Владеть:</i> технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях			

			ях.			
	ОПК – 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	технологическая и преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения			
ПК-1 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ПК-1.1 Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	технологическая и преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения				

		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения			
	ПК 1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
Второй этап (продвинутый уровень)		Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения				
Третий этап (высокий уровень)		Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения				
ПК -2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособно-	ПК-2.1. Участвует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятия, виды и основные и	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты	зачет

сти продукции			характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности.		отчета	
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками разработки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.			
	ПК 2.2. Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: уметь решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для			

			производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.			
ПК- 3 Способен разрабатывать и внедрять системы безопасности и прослеживаемости производства выпускаемой продукции	ПК 3.1 Анализирует современные системы безопасности продукции	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: современные системы безопасности продукции	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать современные системы безопасности продукции			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: современными системами безопасности продукции			

<p>ПК -6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК 6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Первый этап (пороговый уровень)</p>	<p>Знать: биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли.</p>	<p>технологическая и преддипломная практика</p>	<p>выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета</p>	<p>зачет</p>
		<p>Второй этап (продвинутый уровень)</p>	<p>Уметь: подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>			

		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке молочных продуктов.			
	ПК 6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.	технологическая и преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов			
ПК-7 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК 7.1 Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	технологическая и преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: уметь подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых про-			

			дуктов питания животного происхождения			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения			
	ПК-7.2. Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основные нормативные документы для определения качества продуктов питания	технологическая и преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативных документов			

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<i>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</i>	<i>ОПК-4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Не участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Участвует частично в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Участвует в полном объеме в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>
	Знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Не знает технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Частично знает технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Знает технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Знает полностью технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях
	Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов	Не умеет применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприя-	Частично умеет применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организаци-	Умеет применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях	Может в полном объеме применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов пита-

	питания в организациях и предприятиях	тиях	ях и предприятиях		ния в организациях и предприятиях
	Владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Не владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Частично владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Владеет в полном объеме технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.
	ОПК – 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	<i>Не способен демонстрировать навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует частично навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует на высоком профессиональном уровне навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>
	Знать: основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Не знает основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Частично знает основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Знает основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Знает в полном объеме основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения
	Уметь: использовать технологический контроль производства продуктов животного проис-	Не умеет использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения	Умеет частично использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения	Может использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения	Может использовать в полном объеме использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения

	хождения				происхождения
	Владеть: методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Не владеет методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Частично владеет методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Владеет методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Владеет в полном объеме методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения
<i>ПК-1 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</i>	<i>ПК-1.1 Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Не способен демонстрировать знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует частично знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения на высоком профессиональном уровне</i>
	Знать: системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Не знает системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Частично знает системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Знает основные системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Знает в полном объеме системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения

	дения				хождения
	Уметь: применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Не умеет применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Частично может применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Может применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Способен в полном объеме применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения
	Владеть: методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Не владеет методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Частично владеет методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Владеет методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Владеет в совершенстве методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения
	ПК 1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Не способен организовать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Организует частично мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Организует мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Организует на высшем уровне мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения

	происхождения				
	Знать: основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Не знает основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Частично знает основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Знает основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Знает в полном объеме основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения
	Уметь: организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Не умеет организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Частично умеет организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Умеет организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Умеет организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения на должном профессиональном уровне
	Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Не владеет принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Частично владеет принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Владеет принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Владеет в совершенстве принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения
<i>ПК -2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкуренто-</i>	<i>ПК-2.1. Участвует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускае-</i>	<i>Не способен принимать участие в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции</i>	<i>Принимает участие в разработке в некоторых заданиях в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпус-</i>	<i>Участвует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции</i>	<i>Участвует в полной мере в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции</i>

<i>способности про- дукции</i>	<i>мой продукции</i>		<i>каемой продукции</i>		
	<p>Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности.</p>	<p>Не знает основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности</p>	<p>Знает не в полном объеме основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности</p>	<p>Знает основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности</p>	<p>Знает в полном объеме основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности</p>
	<p>Уметь: проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации</p>	<p>Не способен проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации</p>	<p>Способен фрагментарно проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации</p>	<p>Умеет проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации</p>	<p>Умеет на высоком профессиональном уровне проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации</p>
	<p>Владеть: методиками разработки новых конкурентоспо-</p>	<p>Не владеет методиками разработки новых конкурентоспо-</p>	<p>Частично владеет методиками разработки новых конкурентоспо-</p>	<p>Владеет методиками разработки новых конкурентоспо-</p>	<p>Владеет в полном объеме методиками разработки новых конкурентоспо-</p>

	собных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	рентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	ки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.
	<i>ПК 2.2. Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>	<i>Не способен демонстрировать готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>	<i>Демонстрирует частичную готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>	<i>Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>	<i>Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений в полном объеме</i>
	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов	Не знает основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов	Частично знает основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов	Знает хорошо основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов	Знает в полном объеме основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов
	Уметь: решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-	Не способен решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-	Может частично решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием	Умеет решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации	Способен решать в полной мере проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с

	менением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации	браузеров для поиска информации	интернет-браузеров для поиска информации		ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации
	Владеть: методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.	Не владеет методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.	Частично владеет методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.	Владеет хорошо методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.	Владеет в совершенстве методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.
<i>ПК- 3 Способен разрабатывать и внедрять системы безопасности и прослеживаемости производства выпускаемой продукции</i>	<i>ПК 3.1 Анализирует современные системы безопасности продукции</i>	<i>Не способен анализировать современные системы безопасности продукции</i>	<i>Анализирует частично современные системы безопасности продукции</i>	<i>Анализирует современные системы безопасности продукции</i>	<i>Анализирует на высоком уровне современные системы безопасности продукции</i>
	Знать: современные системы безопасности продукции	Не знает современные системы безопасности продукции	Знает частично современные системы безопасности продукции	Знает современные системы безопасности продукции	Знает в полном объеме современные системы безопасности продукции
	Уметь: использовать современные системы безопасности продукции	Не способен использовать современные системы безопасности продукции	Может частично использовать современные системы безопасности продукции	Умеет использовать современные системы безопасности продукции	Умеет использовать в полном объеме современные системы безопасности продукции

	Владеть: современными системами безопасности продукции	Не владеет современными системами безопасности продукции	Частично владеет современными системами безопасности продукции	Хорошо владеет современными системами безопасности продукции	Владеет в совершенстве современными системами безопасности продукции
<i>ПК -6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>ПК 6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Не демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует частичное знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения на высоком уровне</i>
	Знать: биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли	Не знает биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли	Частично знает биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли	Знает биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли	Знает в полном объеме биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли

	являемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли.				лочной отрасли
	Уметь: подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Не умеет подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Частично может подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Умеет подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Умеет в совершенстве подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	Владеть: терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности	Не владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продук-	Владеет не всей терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой	Владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой	Владеет в совершенстве терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомога-

	ности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов.	ции; навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов	продукции; навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов	биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов	готовой продукции; навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов
	<i>ПК 6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Не способен осуществлять расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Осуществляет частично расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Осуществляет на высоком уровне расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>
	Знать: состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы про-	Не знает состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.	Частично знает состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.	Знает состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.	Знает в полном объеме состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.

	ведения материальных расчетов.				
	Уметь: составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа	Не способен составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа	Частично может составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа	Умеет составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа	Умеет составлять в полном объеме материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа
	Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов	Не владеет техникой материальных расчетов мясных продуктов	Частично владеет техникой материальных расчетов мясных продуктов	Владеет техникой материальных расчетов мясных продуктов	Владеет в совершенстве техникой материальных расчетов мясных продуктов

<i>ПК-7 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>ПК 7.1 Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Не способен подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Подбирает частично методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Подбирает в полном объеме методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</i>
	Знать: методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Не знает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Частично знает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Знает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Знает в полном объеме методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов
	Уметь: подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Не умеет подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Частично может подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Умеет подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Способен подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения на профессиональном уровне
	Владеть: способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Не владеет способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Частично способен подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Способен подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Владеет на высоком уровне способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

	хождения				
	<i>ПК-7.2. Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации</i>	<i>Не проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации</i>	<i>Проводит частично анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации</i>	<i>Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации</i>	<i>Проводит на высоком уровне анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации</i>
	Знать: основные нормативные документы для определения качества продуктов питания	Не знает основные нормативные документы для определения качества продуктов питания	Частично знает основные нормативные документы для определения качества продуктов питания	Знает основные нормативные документы для определения качества продуктов питания	Знает в полном объеме основные нормативные документы для определения качества продуктов питания
	Уметь: осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли	Не умеет осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли	Частично умеет осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли	Может осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли	Умеет осуществлять в полном объеме анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли
	Владеть: методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативных документов	Не владеет методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативных документов	Владеет частью методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативных документов	Владеет методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативных документов	Владеет в полном объеме методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативных документов

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

В результате прохождения практики студент должен:

Первый этап (пороговой уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

- сырье и ассортимент выпускаемой продукции;
- технологический процесс производства различных видов продукции;
- вопросы производительности труда и оборудования;
- качественные показатели продукции и организацию технического и аналитического контроля на предприятии;
- организацию работ по управлению качеством, сертификации и метрологическому обеспечению;
- права и обязанности инженера-технолога, инженера по качеству, инженера-аналитика, инженера-механика;
- вопросы организации и планирования производства: бизнес-план, финансовый план;
- вопросы нормирования, организации и оплаты труда;
- формы и методы сбыта продукции, ее конкурентоспособность;
- обеспечение безопасности жизнедеятельности на предприятии и в цехе;
- характеристики исходного сырья и готовой продукции;
- новую технику и технологию, применяемую на предприятии для производства основных видов продукции;
- организацию контроля качества выпускаемой продукции;
- мероприятия по технике безопасности и охране жизнедеятельности;
- мероприятия по охране окружающей среды;
- механизацию и автоматизацию отдельных видов оборудования и производственных процессов;

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

- использовать приемы работы с контрольно-измерительным и испытатель-

ным оборудованием одной из лабораторий;

- использовать методы аналитического контроля в лаборатории;
- уметь выстраивать порядок контроля качества продукции;
- эксплуатировать технологическое оборудование;
- составлять материальные балансы движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- анализировать технологические схемы производства, выявлять причины дефектов и брака

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

владеть:

- аналитическим контролем отдельных показателей качества в цехе;
- анализом рынков сбыта выпускаемой продукции;
- продуктовым расчётом (материальным балансом) постадийно;
- расчётом запасов сырья, необходимых объёмов хранения сырья и готовой продукции;
- планированием капитальных затрат при внедрении нового вида продукции;
- планированием потребности в персонале и расчёт фонда оплаты труда;
- расчетом себестоимости продукции;
- разработкой плана маркетинга;
- расчётом экономической эффективности производства.

Типовые вопросы для защиты отчета по практике на знать:

1. Дайте характеристику (специализация, профиль) и краткую историческую справку пищевого предприятия.
2. Основные нормативные документы, определяющие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.
3. Электронные ветеринарные свидетельства. Их назначение и цель.
4. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов.
5. Охарактеризуйте материально-техническую базу предприятия, поставщики вспомогательного сырья.
3. Мощность и режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
4. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.
5. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
6. Приведите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
7. Роль и значение лаборатории на предприятии. Виды лабораторий, виды производственного контроля.
8. Учет и отчетность на предприятии.
9. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на произ-

водственных участках предприятия?

10. Какие меры осуществляются по безопасности труда, по санитарно-гигиеническим, пожарно-профилактическим мероприятиям на предприятии?

11. Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда?

12. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?

13. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?

14. Какие мероприятия по защите от поражения электрическим током вам известны?

15. Как обеспечивается безопасная эвакуация людей при пожаре?

16. Понятие о чрезвычайных ситуациях. Классификация чрезвычайных ситуаций. Стихийные бедствия и техногенные катастрофы.

17. Исследование устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.

Типовые вопросы для защиты отчета по практике на уметь:

18. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.

19. Какова зона реализации продукции предприятия?

20. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.

21. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.

22. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.

23. Какова зона реализации продукции предприятия?

24. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.

25. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?

26. Какое оборудование используется на предприятии?

27. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.

28. Какова степень автоматизации на предприятии?

29. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?

Типовые вопросы для защиты отчета по практике на владеть:

30. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?

31. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?

32. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?

33. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
34. Какие виды упаковки используют на предприятии?
35. Как осуществляется контроль содержания вредных газов и паров в воздухе рабочей зоны?
36. Перечислите требования безопасности при обращении с ядовитыми веществами.
37. Технические средства, обеспечивающие безопасность работ в электроустановках.
38. Первая помощь пострадавшим от электрического тока и в других несчастных случаях.
39. Требования безопасности при эксплуатации установок, работающих под давлением.
40. Техничко-экономические показатели предприятия
41. Что входит в себестоимость продукции?
42. Контроль показателей качества продукции.

Критерии оценки «зачтено» и «не зачтено»

Оценки «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и знакомый с дополнительной рекомендованной литературой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «не зачтено» заслуживает обучающийся обнаруживший пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающий принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практики заданий, который не может дальше продолжать обучение или приступать к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующим дисциплинам. Оценка результатов практики вносится в приложение к диплому.

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

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого раздела (этапа) практики являются: отчет, дневник.

Обучающийся должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в разделе (этапе) практики.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета/незачета.

Аттестация практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчетной документации по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения практики.

Неудовлетворительные результаты по практике признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в порядке, предусмотренном локальным нормативным актом университета.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики или получившие неудовлетворительную оценку по результатам ее защиты, могут быть направлены на практику повторно в свободное от учебы время.

Критерии оценивания индивидуальных заданий

1. Индивидуальное задание на практику

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению.
	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала.
	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по содержанию и оформлению собранного материала

2. Отчет по практике

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - структурированность (четкость, логичность, наличие титульного листа, нумерации страниц, подробного оглавления отчета и др.); - индивидуальное задание выполнено полностью; - отличное оформление; - не нарушены сроки сдачи отчета.
	- соответствие содержания отчета программе прохожде-

	<p>ния практики – отчет собран в полном объеме;</p> <ul style="list-style-type: none"> - не везде прослеживается структурированность (четкость, логичность, наличие титульного листа, нумерации страниц, подробного оглавления отчета и др.); - индивидуальное задание выполнено полностью; - хорошее оформление; - не нарушены сроки сдачи отчета.
	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание выполнено не полностью; - нарушены сроки сдачи отчета.
Не зачтено	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме; - нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не выполнено; - нарушены сроки сдачи отчета.

3. Защита отчета по практике

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	<ul style="list-style-type: none"> - студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; - владеет необходимой для ответа терминологией; грамотно, стилистически верно, логически правильно излагает ответы на вопросы; - дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики
	<ul style="list-style-type: none"> - студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; - владеет необходимой для ответа терминологией; - недостаточно полно раскрывает суть вопроса; - допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.
	<ul style="list-style-type: none"> - студент демонстрирует недостаточные знания по вопросам программы практики;

	<ul style="list-style-type: none">- использует специальную терминологию, но допускает 1-2 ошибки в определении основных понятий, затрудняется исправить ошибки самостоятельно;- способен самостоятельно, но поверхностно анализировать материал, раскрывает суть решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
Не зачтено	<ul style="list-style-type: none">- студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики;- не владеет минимально необходимой терминологией;- допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

ДНЕВНИК
практиканта

Направление подготовки _____
(шифр и наименование)

Курс, профиль подготовки _____
(наименование)

(фамилия, имя, отчество студента)

В _____
(название профильной организации)

_____ района

_____ области

Майский 20__ г.

Структура дневника

Дата	Рабочее место	Содержание выполненных работ	Предложения студента	Подпись руководителя

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФГБОУ ВО « БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
 АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Факультет _____ технологический _____
 Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
 продукции

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
 (технологическая практика)

ФИО _____ подпись

курс _____ факультет _____

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного проис-
 хождения

Руководитель практики от профильной организации _____
должность

ФИО _____ подпись

М.П.

Руководитель практики от университета _____
должность

ФИО _____ подпись

Дата защиты « _____ » _____ 202_ г. _____

сведения о защите

п. Майский 20__ год

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФГБОУ ВО « БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
 АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Факультет _____
 Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
 продукции

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
 (преддипломная практика)

ФИО _____ подпись

курс _____ факультет _____

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного проис-
 хождения

Руководитель практики от профильной организации _____ должность

ФИО _____ подпись

М.П.

Руководитель практики от университета _____ должность

ФИО _____ подпись

Дата защиты « _____ » _____ 202_ г. _____

сведения о защите

п. Майский 20__ год

СВЕДЕНИЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Студент _____
(фамилия, имя, отчество)

_____ (факультета)

_____ (группы)

направлен для прохождения производственной практики сроком

на _____ недель с _____ по _____

в _____

_____ района _____ области

Дата выезда « ___ » _____ 20__ г.

Прибытие на практику « ___ » _____ 20__ г.

Окончание практики « ___ » _____ 20__ г.

Ответственным руководителем производственной практики от предприятия
назначен _____

_____ (должность)

_____ (фамилия, имя, отчество)

М.П.

Дата сдачи дневника и отчета на кафедру

« _____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики от университета _____ / _____ /

(подпись)

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____ курса,

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ имени В.Я. Горина»

 ФИО _____ проходил производственную практику в
 _____ с « ____ » _____ по « ____ » _____ 202 ____ г.

За период прохождения практики он освоил следующие виды работ:

Программа производственной практики была им освоена полностью. В коллективе пользовался уважением. Замечаний и нареканий со стороны руководства предприятия не имел. Характеризуется квалифицированным специалистом.

Должность _____

ФИО _____ М.П.

 подпись

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА
ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику
(технологическая практика)

Для _____
ФИО студента полностью

_____ курса _____ группы
_____ технологического _____ факультета
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного проис-
хождения

Место прохождения практики _____
наименование организации, адрес полный

Срок практики: с _____ по _____
Содержание (тема) _____

Цель прохождения практики:

- закрепление и углубление знаний, умений, навыков, полученных обучающимися в процессе аудиторных занятий;
- освоение профессиональных компетенций и приобретение первичного опыта профессиональной деятельности.

Структура отчета:

- Введение
- Основная часть
- Выводы
- Список использованных источников
- Приложения

Руководители практики

от организации

(М.П.)

должность

подпись

ФИО

от университета

должность

подпись

ФИО

Майский, 20 _____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА
ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику
(преддипломная практика)

Для _____
ФИО студента полностью
 _____ курса _____ группы
 _____ технологического _____ факультета
 Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного проис-
 хождения

Место прохождения практики _____
наименование организации, адрес полный

Срок практики: с _____ по _____
 Содержание (тема) _____

Цель прохождения практики:

- закрепление и углубление знаний, умений, навыков, полученных обучающимися в процессе аудиторных занятий;
- освоение профессиональных компетенций и приобретение первичного опыта профессиональной деятельности.

Структура отчета:

- Введение
- Основная часть
- Выводы
- Список использованных источников
- Приложения

Руководители практики
 от организации

(М.П.) _____ должность _____ подпись _____ ФИО _____

от университета
 _____ должность _____ подпись _____ ФИО _____

Майский, 20 _____