

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.07.2021 13:27:50

Уникальный программный идентификатор:

5258223550ea9fbeb23726a1609b44330d83115589416801e8a173016e

**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 » мая 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**УЧЕБНАЯ 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 практики

**Цель практики** – приобретение профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой, часто используемых в практической деятельности, изучение элементов технологий производства продуктов питания животного происхождения.

## 2. Вид, тип, способы и формы проведения практики

Вид: учебная практика.

Тип: - ознакомительная  
- технологическая

Способ проведения – выездная, стационарная.

Форма: дискретная по периодам проведения – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

## 3. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Реализация требований ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов, должна формировать следующие компетенции:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК 2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Знать: знать основные понятия и термины в области переработки продуктов питания животного происхождения, соответствующие регламенты и ветеринарные нормы. Уметь: формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач Владеть: принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов
УК-6 Способен управлять своим временем,	УК 6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных,	Знать: основы и принцип системы образования, основы планирования рабочего дня,

<p>выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p>	<p>Уметь: пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач. Владеть: навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач</p>
	<p>УК -6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>	<p>Знать: основы планирования перспективных целей с учетом личностных возможностей, этапов карьерного роста, временных перспектив развития Уметь пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач. Владеть: навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач</p>
	<p>УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>	<p>Знать: основы и принцип системы образования, основы планирования рабочего дня, Уметь: пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач. Владеть: навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач</p>
	<p>УК -6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>	<p>Знать: принципы эффективного использования рабочего времени или других ресурсов при решении поставленных задач Уметь: рационально и эффективно распределять рабочее время Владеть: навыками эффективного распределения рабочего времени и иных ресурсов для достижения поставленной цели</p>

<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК 2.1 Демонстрирует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базовые законы физики, органической, биологической, физической и коллоидной химии;</li> <li>• способы использования информации (способность извлекать и анализировать информацию).</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать физико-химические и биохимические показатели биологических объектов;</li> <li>• организовывать и планировать исследования;</li> <li>• принимать решение по постановке исследования.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базовыми методами и методиками определения физических, химико-физических и биохимических показателей биологических объектов</li> </ul>
<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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;</li> <li>• нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования;</li> <li>• прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• производить технологические расчеты;</li> <li>• выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки;</li> <li>• компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства;</li> <li>• разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и</li> </ul>

		<p>организации рабочих мест. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат</li> <li>• навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов;</li> </ul> <p>навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</p>
	<p>ПК 6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• состав и свойства сырья и мясных продуктов;</li> <li>• виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли;</li> <li>• методы проведения материальных расчетов.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты;</li> <li>• уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;</li> <li>• грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;</li> </ul> <p>Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов</p>

#### 4. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

Ознакомительная практика входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.О.01.01(У), относящийся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы. Практика технологическая входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.В.01(У), относящийся к части,

формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

### 5. Объем практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 432 часов (12 з.е.).

<b>1 семестр</b>		
1	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	8
2	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	8
3	Изучение основ организации учебной деятельности в вузе	12
4	Выездное занятие	8
5	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	25
6	Изучение деятельности и ассортимента действующих перерабатывающих предприятий Белгородской области	24
7	Анализ и систематизация фактического и литературного материала согласно индивидуального задания	15
8	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	<b>ИТОГО за 1 семестр</b>	<b>108</b>
<b>2 семестр</b>		
9	Историческая справка предприятия	8
10	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	16
11	Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию	30
12	Технологические схемы производства продукции, технологические операции и режимы производства	18
13	Краткая характеристика технологического оборудования перерабатывающего предприятия	10
14	Изучение вспомогательных цехов и общезаводского хозяйства, анализ работы инженерных служб	10
15	Мероприятия по охране окружающей среды на предприятии	8
16	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	<b>ИТОГО за 2 семестр</b>	<b>108</b>
<b>3 семестр</b>		
17	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	4
18	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	4

19	Организация учебной деятельности вуза в текущем учебном году	8
20	Освоение современных компьютерных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	10
21	Выездное занятие на действующих предприятиях отрасли	8
22	Анализ ассортимента выпускаемой продукции животного происхождения в Белгородской области	25
23	Анализ рынка сбыта продуктов животного происхождения в Белгородской области	25
24	Получение первичных профессиональных умений и навыков по работе с документацией	16
25	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 3 семестр	108
<b>4 семестр</b>		
26	Историческая справка предприятия	8
27	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	12
28	Получение профессиональных навыков по работе с нормативной и технической документации	20
29	Получение профессиональных навыков по составлению технологических схем продукции	20
30	Получение профессиональных умений и навыков по выполнению некоторых технологических операций	40
31	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 4 семестр	108
	ВСЕГО:	432

## 6. Содержание учебной практики

### 6.1. Содержание учебной практики и индивидуальных заданий

№ п/п	Наименование раздела, темы, этапа, вида работы	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1.	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	На данном этапе руководитель практики проводит разъяснение практикантам их права и обязанности, информирует о целях и задачах практики; знакомит с настоящей Программой и требованиями по оформлению дневника практики и индивидуального задания. Руководитель практики рекомендует практиканту литературу по вопросам, связанным с прохождением практики;



		консультирует по вопросам выполнения Программы; проводит инструктаж по технике безопасности и охраны труда, правила работы и нахождения в учебно-научной лаборатории, правила нахождения и поведения в учебном корпусе и на территории ВУЗа.
2.	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	Календарный план разрабатывается на основе программы практики, и отражает ключевые этапы деятельности студента во время практики. Для всех этапов, обозначенных в календарном плане, обязательно указываются сроки их проведения
3.	Изучение основ организации учебной деятельности в вузе	Изучение истории и структуры ВУЗа, посещение музея Белгородского ГАУ. График учебного процесса. Основные принципы, виды и формы организации учебной деятельности Белгородского ГАУ. Понятия лекция, лабораторно-практическое занятие, семинар, коллоквиум, текущий и промежуточный контроль и т.д. Структура сайта Белгородского ГАУ, электронно-образовательная среда. Права и обязанности студентов.
4.	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	Посещение и регистрация в библиотеке и ЭБС, ознакомление студентов с режимом и правилами работы библиотеки, читального зала. Обучение техники поиска и подбора профессиональной литературы различных печатных источниках, в ЭБС, базах данных, периодической печати.
5.	Изучение деятельности и ассортимента действующих перерабатывающих предприятий Белгородской области	Тенденции и динамика развития пищевых производств Белгородской области, состояние сырьевой базы, основные перерабатывающие предприятия Белгородской области в области продуктов животного происхождения, основные направления деятельности предприятий и структура их ассортимента. Изучение официальных сайтов предприятия, данных Росстата, отчетов департамента АПК Белгородской области.
6.	Выездное занятие	Знакомство с предприятием, его организационной структурой, видами деятельности, изучение вопросов (при необходимости), предусмотренных

		индивидуальным заданием
7.	Историческая справка предприятия	Ознакомление со всеми ключевыми сведениями обо всех аспектах деятельности и развития предприятия, ознакомление с информацией на сайте предприятия.
8.	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	Для общего ознакомления с производством организуются экскурсии по цехам предприятия
9.	Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию	Изучение ассортимента предприятия. Посещение отдела технологического контроля предприятия. Знакомство с понятием технической регламент, ГОСТ, ТУ. Основные требования к сырью и готовой продукции. Освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля сырья и готовой продукции.
10.	Технологические схемы производства продукции, технологические операции и режимы производства	Ознакомление с технологической схемой производства готовой продукции, технологической структурой предприятия (основные и вспомогательные цеха, состоящие на балансе предприятия, их назначение, взаимосвязь в процессе производства продукции)
11.	Получение первичных профессиональных умений и навыков по работе с документацией	Освоение приемов, методов и способов работы с профессиональной документацией. Понятие документа, его свойства, способы документирования. Виды профессиональной документации.
12.	Получение профессиональных навыков по работе с нормативной и технической документации	Освоение приемов, методов и способов работы с нормативной и технической документацией. Структура нормативной и технической документации. Оценка качества сырья и готовой продукции
13.	Получение профессиональных навыков по составлению технологических схем продукции	Методы составления технологических схем. Упорядоченный список технологических операций. Блочно-логическая схема.
14.	Получение профессиональных умений и навыков по выполнению некоторых технологических операций	На базе учебно-научной лаборатории Исследования сырья и продуктов животного происхождения провести оценку качества сырья и/или готовой продукции на соответствие требованию нормативных

		документов по органолептическим и/или физико-химическим показателям, изучение и практическое выполнение отдельных видов технологических операций при производстве продуктов питания животного происхождения
15.	Оформление отчета, индивидуального задания и дневника	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

## 5.2 Перечень примерных индивидуальных заданий

Индивидуальное задание дается на усмотрение преподавателя.

Перечень заданий:

1. Анализ рынка сбыта мясной (молочной) продукции предприятиями Белгородской области
2. Изучение процесса организации учебной деятельности на примере ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ им В.Я. Горина
3. Обзор крупных мясоперерабатывающих (молокоперерабатывающих) предприятий Белгородской области
4. Обзор направлений научно-исследовательской работы кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения и СНО «Будущие пищевики».
5. Обзор нормативной документации, используемой в отрасли
6. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции перерабатывающего предприятия в Белгородской области
7. Ознакомление со структурой и историей технологического факультета ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
8. Ознакомление со структурой и историей университета ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
9. Получение первичных профессиональных умений и навыков по технологической операции (варианты) в условиях учебно-научной лаборатории исследования сырья и разработке продуктов животного происхождения
10. Практическое знакомство с производством мясной (молочной) продукции в условиях учебно-научной лаборатории исследования сырья и разработке продуктов животного происхождения

## 7. Форма отчетности и оценка знаний студентов

### 7.1. Форма отчетности

Отчетной документацией по практике является отчет о практике. Он должен содержать:

- титульный лист (Приложение За,б),

- индивидуальное задание: содержание, введение, основная часть – обзор литературы, заключение, список литературы (Приложение 4),
- дневник практики (Приложение 5),
- приложения (при необходимости).

Требования к оформлению отчета: объем – 10 – 20 страниц формата А4, шрифт Times New Roman, 14, межстрочный интервал – 1,5, поля: верхнее и нижнее – 2 см, правое – 1,5 см, левое – 2,5 см. Выравнивание основного текста – по ширине, заголовков и подзаголовков – по центру. Отступ первой строки – 1,25 см. Каждый новый раздел должен начинаться с новой страницы. Обзор литературы оформляется по ГОСТ Р7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание» и должен содержать не менее 5 источников.

Дневник ведется в ходе учебной практики, в нем отражается работа на рабочем месте и проделанная работа по сбору и анализу материалов. Индивидуальное задание выполняется согласно тематики, согласованной с руководителем практики. Объем отчета зависит от выполненных в ходе прохождения практики работ и содержания индивидуального задания. К отчету прилагается график прохождения практики (Приложение 6).

## 7.2. Критерии оценки

Защита отчета по учебной практике проходит в форме свободного собеседования. При аттестации итогов практики учитывается и оценивается следующее:

- письменный отчет о прохождении практики и его защита;
- уровень сформированности у студента компетенций.

По результатам защиты студентом отчета по практике выставляется оценка «зачтено» / «не зачтено», в которой отражается качество представленного отчета, уровень теоретической и практической подготовки обучающегося.

Оценка на зачете определяется на основании следующих критериев:

### Критерии оценивания индивидуального задания

№ пп.	Оценка	Критерии оценивания
1.	Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2.		Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала
3.		Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала

4.	Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по содержанию и оформлению собранного материала
----	------------	---

**7.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 2)**

**8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**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. - ISBN 978-5-903090-98-3

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. 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.

5. 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**

1. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие/М.М. Кар-пеня, В.И. Шляхтунов, В.Н.Подрез - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. - 410 с. - (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-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=152812345986112112&Image\\_file\\_name=Only%5Fin%5FEC%5CFedosovaA%2EN%2EBiotehnologiya%5Fmolochnyih%5Fproduktov%2Epdf&mfn=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%2EBiotehnologiya%5Fmolochnyih%5Fproduktov%2Epdf&mfn=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. Ка-ледина ; 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\\_REQUEST=&CODE=68&PAGE=1](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_REQUEST=&CODE=68&PAGE=1)

### **Периодические издания**

1. Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук (ранее Вестник Российской сельскохозяйственной науки): научно-теоретический журнал.

2. Достижения науки и техники АПК: теоретический и научно-практический журнал.

3. Международный сельскохозяйственный журнал: научно-производственный журнал о достижениях мировой науки и практики в агропромышленном комплексе.

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

<b>Электронные ресурсы свободного доступа</b>	
<a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
<a href="http://www.viniti.ru/">http://www.viniti.ru/</a>	Всероссийский институт научной и технической информации Российской академии наук (ВИНИТИ РАН)
<a href="http://www.cnshb.ru/">http://www.cnshb.ru/</a>	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
<a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>	Российская государственная библиотека
<a href="https://web.archive.org/web/20080315193130/http://www.fasi.gov.ru/">https://web.archive.org/web/20080315193130/http://www.fasi.gov.ru/</a>	Министерство образования и науки Российской Федерации Федеральное агентство по науке и инновациям
<a href="https://mcx.gov.ru/">https://mcx.gov.ru/</a>	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
<a href="https://belapk.ru/">https://belapk.ru/</a>	Департамент агропромышленного комплекса и воспроизводства окружающей среды Белгородской области
<a href="http://www.scintific.narod.ru/">http://www.scintific.narod.ru/</a>	Каталог научных ресурсов
<a href="http://www.ras.ru/">http://www.ras.ru/</a>	Российская академия наук
<a href="http://grnti.ru/">http://grnti.ru/</a>	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ)
<a href="http://www.cnshb.ru/">http://www.cnshb.ru/</a>	ФГБНУ «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека»
<a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a>	Российская государственная библиотека
<a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a>	Российское образование. Федеральный портал
<a href="http://n-t.ru/">http://n-t.ru/</a>	Электронная библиотека «Наука и техника»
<a href="http://www.nauki-online.ru/">http://www.nauki-online.ru/</a>	Науки, научные исследования и современные технологии
<a href="http://mygenome.su/">http://mygenome.su/</a>	«Мой геном» - научно-популярный портал о генетике
<a href="http://bioword.narod.ru/">http://bioword.narod.ru/</a>	Биологический словарь, онлайн
<a href="http://fileskachat.com/file/33500_1f12f3c5d18e2acfc97b919bed9f1191.html">http://fileskachat.com/file/33500_1f12f3c5d18e2acfc97b919bed9f1191.html</a>	Учебники для студентов ветеринарных и зооинженерных специальностей
<a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>	Новая образовательная среда. Единое окно доступа к информационным ресурсам
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ</b>	
<a href="http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=F&amp;I21DBN=IBIS_FULLTEXT&amp;P21DBN=IBIS&amp;Z21ID=&amp;S21CNR=5">http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=F&amp;I21DBN=IBIS_FULLTEXT&amp;P21DBN=IBIS&amp;Z21ID=&amp;S21CNR=5</a>	Электронная библиотека ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>	Электронно-библиотечная система «AgriLib»
<a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>	Электронно-библиотечная система Znanium.com
<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>	Электронно-библиотечная система «Лань®»
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ
<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	КонсультантПлюс: надежная правовая поддержка

### **8.3. 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».

### **8.4. 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 "Р7-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.
- АРМ 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 лицензию. 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 x64» (версия 12) с учетом Профессиональная ГИС «Карта 2011» (версия 11). Геоинформационная система «Панорама x64» (ГИС «Панорама x64» версия 12, для платформы «x64»).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 – бессрочн

## 9. Материально-техническое обеспечение практики

В период учебной 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, обеспечивающими тематические иллюстрации;
- лаборатория, укомплектованная специализированной мебелью и оснащенная лабораторным оборудованием: производственным технологическим (холодильным, тепловым, механическим, раздаточным) и производственным инвентарем.
- 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;
- читальный зал библиотеки для самостоятельной работы студентов, оборудованный специализированной мебелью, 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.

Материально-техническое обеспечение учебной практики на базе ВУЗа включает учебные, учебно-научные или научно-производственные лаборатории, оснащенные современными испытательными и измерительными приборами, технологическим оборудованием, учебные или бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Для материально-технического обеспечения учебной практики на специализированных предприятиях используются средства и возможности этих организаций. Для проведения практики может быть использована материально-техническая база Комбината рабочих профессий УНИЦ «Агротехнопарк» и выпускающей кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

## **10. Организация практики обучающихся из числа инвалидов и 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).

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной практики обучающимся 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 ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени В.Я.ГОРИНА»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для проведения промежуточной аттестации обучающихся  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021

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
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК 2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: знать основные понятия и термины в области переработки продуктов питания животного происхождения, соответствующие регламенты и ветеринарные нормы.	Ознакомительная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание,	Отчет по практике зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов			
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать	УК 6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать</b> требования и нормативные документы по созданию и поддержанию безопасных условий жизнедеятельности, в том	Ознакомительная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуально	Отчет по практике зачет

траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	порученной работы.		числе при возникновении чрезвычайных ситуаций		е задание	
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь</b> выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте		выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание,	
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть</b> методами и навыками по выявлению и устранению проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте		выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание,	
	УК -6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основы планирования перспективных целей с учетом личностных возможностей, этапов карьерного роста, временных перспектив развития	Ознакомительная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание,	Отчет по практике зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач.			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками составления планов с			

		уровень)	учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач			
УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда		Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основы и принцип системы образования, основы планирования рабочего дня	Ознакомительная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание,	Отчет по практике зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач.			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач			
УК -6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата		Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы эффективного использования рабочего времени или других ресурсов при решении поставленных задач	Ознакомительная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание,	Отчет по практике зачет
		Второй этап (продвинутый)	Уметь: рационально и эффективно распределять			



		уровень)	рабочее время			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками эффективного распределения рабочего времени и иных ресурсов для достижения поставленной цели			
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональн ой деятельности	ОПК 2.1 Демонстрирует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> • базовые законы физики, органической, биологической, физической и коллоидной химии; • способы использования информации (способность извлекать и анализировать информацию).	Технологическая практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуально е задание, вопросы для защиты отчета	Отчет по практике зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> • анализировать физико- химические и биохимические показатели биологических объектов; • организовывать и планировать исследования; • принимать решение по постановке исследования		выполнение работ согласно графику практики, индивидуально е задание, вопросы для защиты отчета	
		Третий этап (высокий)	<b>Владеть</b> - навыками применения основных		выполнение работ согласно	

		уровень)	законов и методов исследования для решения прикладных задач; методикой математических методов прогнозирования развития проблем объектов АПК.		графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	
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	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: •сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; •нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; •прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.	Технологическая практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	Отчет по практике зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: •производить технологические расчеты; •выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки;		выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства;</li> <li>• разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.</li> </ul>			
		Третий этап (высокий уровень)	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат</li> <li>• навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов;</li> <li>• навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</li> </ul>		выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	
	ПК 6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания	Первый этап (пороговой уровень)	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• состав и свойства сырья и мясных продуктов;</li> <li>• виды основного и вспомогательного сырья в</li> </ul>	Технологическая практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуально	Отчет по практике зачет

	животного происхождения		мясной отрасли; •методы проведения материальных расчетов.		е задание, вопросы для защиты отчета
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: •уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; •уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; •грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;		выполнение работ согласно графику практики, индивидуально е задание, вопросы для защиты отчета
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов		выполнение работ согласно графику практики, индивидуально е задание, вопросы для защиты отчета

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания знаний

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
		Не зачтено	Зачтено	Зачтено	зачтено
<b>УК-2</b> <i>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</i>	<b>УК 2.1</b> <i>Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</i>	<i>Фрагментарные представления о задаче, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</i>	<i>Неполные представления о задаче, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</i>	<i>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления задачи, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</i>	<i>Сформированные систематические представления о задаче, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</i>
	Знать: знать основные понятия и термины в области переработки продуктов питания животного происхождения,	Фрагментарное знание базовые составляющие для решения поставленных задач	В целом успешное, но не систематическое знание базовые составляющие для решения поставленных задач	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы знания базовые составляющие для решения поставленных задач	Успешное и систематическое знание базовые составляющие для решения поставленных задач

	соответствующие регламенты и ветеринарные нормы.				
	Уметь: формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач	Частично освоенное умение формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач	Сформированное умение формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач
	Владеть: принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов	Фрагментарное владение принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов	В целом успешное, но не систематическое владение принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов	Успешное и систематическое владение принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов
<b>УК-6</b>	<b>Способен управлять своим временем, выстраивать</b>	<b>УК 6.1</b> <b>Применяет знание о своих ресурсах и их</b>	<b>Фрагментарные представления о выявлении и устранении проблем, связанных с</b>	<b>Неполные представления о выявлении и устранении проблем, связанных с нарушениями техники</b>	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления по выявлению и устранению</b>
					<b>Сформированные систематические представления об выявлении и устранении</b>

<p><i>реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования течение всей жизни</i></p>	<p><i>пределах (личностных, ситуативных, временных и в.д.), для успешного выполнения порученной работы.</i></p>	<p><i>нарушениями техники безопасности на рабочем месте</i></p>	<p><i>безопасности на рабочем месте</i></p>	<p><i>проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</i></p>	<p><i>проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</i></p>
	<p><b>Знать:</b> требования и нормативные документы по созданию и поддержанию безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Фрагментарное знание о требованиях и нормативных документах по созданию и поддержанию безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое знание требований и нормативных документов по созданию и поддержанию безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы знаний о требованиях и нормативных документах по созданию и поддержанию безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Успешное и систематическое знание о требованиях и нормативных документах по созданию и поддержанию безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>
	<p><b>Уметь:</b> выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>	<p>Частично освоенное умение выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>	<p>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>	<p>Сформированное умение выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>
	<p><b>Владеть:</b> методами и навыками по выявлению и</p>	<p>Фрагментарное применение методов и навыков по выявлению и устранению проблем,</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение методов и навыков по выявлению и</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение методов и навыков по выявлению и</p>	<p>Успешное и систематическое применение методов и навыков по выявлению и</p>

устранению проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	устранению проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	устранению проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	устранению проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
<b>УК -6.2</b> <b>Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</b>	<b>Не понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</b>	<b>Частично понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</b>	<b>Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</b>	<b>Глубоко понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</b>
Знать: основы планирования перспективных целей с учетом личностных	Не знает основы планирования перспективных целей с учетом личностных возможностей, этапов	Частично знает основы планирования перспективных целей с учетом личностных возможностей, этапов	Знает основы планирования перспективных целей с учетом личностных возможностей, этапов карьерного роста,	Знает в совершенстве основы планирования перспективных целей с учетом личностных возможностей, этапов



возможностей, этапов карьерного роста, временных перспектив развития	карьерного роста, временных перспектив	карьерного роста, временных перспектив	временных перспектив	карьерного роста, временных перспектив
Уметь пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач.	Не умеет пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач	Частично умеет пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач	Умеет пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач	Пользуется нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач с легкостью
Владеть: навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач	Не владеет навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач	Частично владеет навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач	Владеет навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач	Владеет на высоком уровне навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач
<b><i>УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств,</i></b>	<b><i>Не реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных</i></b>	<b><i>Реализует частично намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных</i></b>	<b><i>Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов</i></b>	<b><i>Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов</i></b>

<i>личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>	<i>возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>	<i>возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>	<i>карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</i>	<i>карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на высоком профессиональном уровне</i>
Знать: основы и принцип системы образования, основы планирования рабочего дня	Не знает основы и принцип системы образования, основы планирования рабочего дня	Фрагментарно знает основы и принцип системы образования, основы планирования рабочего дня	Знает основы и принцип системы образования, основы планирования рабочего дня	Знает в совершенстве основы и принцип системы образования, основы планирования рабочего дня
Уметь: пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач.	Не умеет пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач	Частично умеет пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач	Умеет пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач	Пользуется нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач на достаточно высоком профессиональном уровне
Владеть: навыками составления планов с учетом средств	Не владеет навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных	Фрагментарно владеет навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных	Владеет навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей,	Владеет навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных

условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач	возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач	возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач	реализации этапов при решении поставленных задач	возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач на высоком профессиональном уровне
<b>УК -6.4</b> <b>Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</b>	<b>Не способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</b>	<b>Частично способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</b>	<b>Может критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</b>	<b>Способен на высоком уровне критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</b>
Знать: принципы эффективного использования рабочего времени или других ресурсов при решении поставленных задач	Не знает принципы эффективного использования рабочего времени или других ресурсов при решении поставленных задач	Частично знает принципы эффективного использования рабочего времени или других ресурсов при решении поставленных задач	Знает принципы эффективного использования рабочего времени или других ресурсов при решении поставленных задач	Знает хорошо принципы эффективного использования рабочего времени или других ресурсов при решении поставленных задач
Уметь: рационально и эффективно распределять	Не умеет рационально и эффективно распределять рабочее время	Частично умеет рационально и эффективно распределять рабочее время	Умеет рационально и эффективно распределять рабочее время	Умеет в совершенстве рационально и эффективно распределять рабочее время

	рабочее время				время
	Владеть: навыками эффективного распределения рабочего времени и иных ресурсов для достижения поставленной цели	Не владеет навыками эффективного распределения рабочего времени и иных ресурсов для достижения поставленной цели	Частично владеет навыками эффективного распределения рабочего времени и иных ресурсов для достижения поставленной цели	Владеет навыками эффективного распределения рабочего времени и иных ресурсов для достижения поставленной цели	Владеет в совершенстве навыками эффективного распределения рабочего времени и иных ресурсов для достижения поставленной цели
<b>ОПК-2</b>	<b>Способен</b>	<b>ОПК 2.1</b>	<b>Фрагментарные</b>	<b>Неполные представления</b>	<b>Сформированные, но</b>
<b>применять</b>	<b>Демонстрирует</b>	<b>представления основных</b>	<b>основных законов</b>	<b>содержащие отдельные</b>	<b>систематические</b>
<b>основные законы</b>	<b>изнания основных</b>	<b>законов</b>	<b>математических наук</b>	<b>пробелы представления</b>	<b>представления об</b>
<b>методы</b>	<b>законов</b>	<b>математических наук</b>	<b>для решения типовых</b>	<b>основных законов</b>	<b>основных законах</b>
<b>исследований</b>	<b>естественно-</b>	<b>для решения типовых</b>	<b>задач в</b>	<b>математических наук для</b>	<b>математических наук</b>
<b>для решения задач</b>	<b>научных и</b>	<b>задач в</b>	<b>профессиональной</b>	<b>решения типовых задач в</b>	<b>для решения типовых</b>
<b>профессиональной</b>	<b>общепрофессiona</b>	<b>профессиональной</b>	<b>деятельности</b>	<b>профессиональной</b>	<b>задач в</b>
<b>деятельности</b>	<b>льных дисциплин</b>	<b>деятельности</b>		<b>деятельности</b>	<b>профессиональной</b>
	<b>для решения</b>				<b>деятельности.</b>
	<b>типовых задач в</b>				
	<b>профессионально</b>				
	<b>й деятельности</b>				
	<b>Знать:</b> базовые	Фрагментарное знание	В целом успешное, но не	В целом успешное, но	Успешное и
	законы физики,	основных законов	систематическое знание	содержащее отдельные	систематическое знание
	органической,	математических наук для	основных законов	пробелы знаний основных	основных законов
	биологической,	решения типовых задач в	математических наук для	законов математических	математических наук
	физической и	профессиональной	решения типовых задач в	наук для решения типовых	для решения типовых
	коллоидной	деятельности	профессиональной	задач в профессиональной	задач в
	химии; способы		деятельности	деятельности	профессиональной
	использования				деятельности
	информации				
	(способность				
	извлекать и				

анализировать информацию).				
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>анализировать физико-химические и биохимические показатели биологических объектов;</li> <li>организовывать и планировать исследования;</li> <li>принимать решение по постановке исследования</li> </ul>	<p>Частично освоенное умение при решении исследовательских и практических задач применять основные законы математических наук для решения типовых задач в профессиональной деятельности</p>	<p>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение при решении исследовательских и практических задач применять основные законы математических наук для решения типовых задач в профессиональной деятельности</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение при решении исследовательских и практических задач применять основные законы математических наук для решения типовых задач в профессиональной деятельности</p>	<p>Сформированное умение при решении исследовательских и практических задач применять основные законы математических наук для решения типовых задач в профессиональной деятельности</p>
<p><b>Владеть</b> - навыками применения основных законов и методов исследования для решения прикладных задач; методикой математических методов прогнозирования развития проблем объектов АПК.</p>	<p>Фрагментарное применение основных законов математических наук для решения типовых задач в профессиональной деятельности</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение основных законов математических наук для решения типовых задач в профессиональной деятельности</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение основных законов математических наук для решения типовых задач в профессиональной деятельности</p>	<p>Успешное и систематическое применение основных законов математических наук для решения типовых задач в профессиональной деятельности</p>

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 ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Фрагментарные представления об основах технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Неполные представления об основах технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основах технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Сформированные систематические представления об основах технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения
	Знать: •сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; •нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования;	Фрагментарное знание о сырьевых ресурсах отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; •нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования;	В целом успешное, но не систематическое знание о сырьевых ресурсах отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; •нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы знаний о сырьевых ресурсах отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; •нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; •прогрессивные методы	Успешное и систематическое знание о сырьевых ресурсах отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; •нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования;

производственног о оборудования; •прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.	•прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.	•прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.	выбора и эксплуатации оборудования.	оборудования; •прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.
Уметь: •производить технологические расчеты; •выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; •компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; •разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования,	Частично освоенное умение производить технологические расчеты; •выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; •компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; •разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение производить технологические расчеты; •выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; •компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; •разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение производить технологические расчеты; •выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; •компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; •разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	Сформированное умение применять производить технологические расчеты; •выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; •компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; •разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих

технического оснащения и организации рабочих мест.				мест.
Владеть: •навыками проведения технологических расчетов и нормативов материальных затрат проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли	Не владеет навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли	Частично владеет навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли	Владеет навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли	Хорошо владеет навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли
<b>ПК 6.2</b> <i>Осуществляет расчеты</i>	<b>ПК 6.2</b> <i>Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат</i>	<b>Фрагментарные представления об расчетах нормативов</b>	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об</b>	<b>Сформированные систематические представления об</b>



<p><i>нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения применения различных технологий производства продукции животноводства</i></p>	<p><i>(нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения применения различных технологий производства продукции животноводства</i></p>	<p><i>материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения применения различных технологий производства продукции животноводства</i></p>	<p><i>расчетах нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения применения различных технологий производства продукции животноводства</i></p>	<p><i>расчетах нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения применения различных технологий производства продукции животноводства</i></p>
<p>Знать: состав и свойства сырья и мясных продуктов методы проведения материальных расчетов.</p>	<p>Не знает состав и свойства сырья и мясных продуктов методы проведения материальных расчетов.</p>	<p>Частично знает состав и свойства сырья и мясных продуктов методы проведения материальных расчетов.</p>	<p>Знает состав и свойства сырья и мясных продуктов методы проведения материальных расчетов.</p>	<p>Знает на высоком уровне состав и свойства сырья и мясных продуктов методы проведения материальных расчетов.</p>
<p>Уметь: •уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; •уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных</p>	<p>Не умеет составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; •уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных</p>	<p>Частично умеет составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; •уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных</p>	<p>Умеет составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; •уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода вспомогательных материалов при</p>	<p>Хорошо умеет составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; •уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода</p>

<p>технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;</p> <p>•грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;</p>	<p>вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;</p> <p>•грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;</p>	<p>вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;</p> <p>•грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;</p>	<p>производстве мясной продукции;</p> <p>•грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;</p>	<p>основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;</p> <p>•грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;</p>
<p>Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов</p>	<p>Не владеет техникой материальных расчетов мясных продуктов</p>	<p>Частично владеет техникой материальных расчетов мясных продуктов</p>	<p>Владеет техникой материальных расчетов мясных продуктов</p>	<p>Владеет в совершенстве техникой материальных расчетов мясных продуктов</p>

### **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**

#### ***Первый этап (пороговой уровень)***

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

1. Опишите назначение технологических участков и ассортимента производимой продукции предприятия.

2. Приведите классификацию основных форм деятельности персонала на данном производстве.

3. Перечислите негативные факторы производственного участка.

4. Перечислите опасные и вредные производственные факторы, действующие в зонах технологического процесса предприятия.

5. Перечислите правовые и нормативно-технические основы экспертизы экологичности и безопасности на производстве.

6. Какие организационные основы управления безопасностью и экологичностью применяются на предприятии?

7. Какие профилактические мероприятия по обеспечению экологической безопасности, носящие рекомендательный характер, вы могли бы предложить к внедрению на предприятии.

8. Какова номенклатура производства на предприятии?

9. Каким образом осуществляется организация работы по охране труда в отрасли и на

10. данном предприятии?

11. Перечислите основные задачи администрации и инженерно-технических работни-

12. ков в области безопасности и экологичности производства.

13. Опишите требования по обеспечению безопасности и охраны труда на предприятии.

14. Приведите примеры нормативно-правовых актов в области обеспечения безопасности на предприятии.

15. Перечислите средства инструментального контроля различных параметров производственной среды

16. Приведите примеры технических средств защиты, необходимых для обеспечения производственной и экологической безопасности

17. Опишите негативные факторы и техногенный риск производства и технических систем предприятия

18. Перечислите документы, регламентирующие соблюдение правил и норм техники безопасности при работе на различном оборудовании предприятия.

19. Перечислите средства инструментального контроля различных параметров производственной среды

20. Перечислите технологические процессы обезвреживания и утилизации производственных отходов

21. Перечислите меры по защите человека и среды обитания от негативных воздействий на предприятии

22. Перечислите мероприятия по санитарно-гигиенической и экологической аттестации рабочих мест.

23. Требования безопасности при эксплуатации установок, работающих под давлением.

24. Как обеспечивается безопасная эвакуация людей при пожаре?

25. Понятие о чрезвычайных ситуациях. Классификация чрезвычайных ситуаций. Стихийные бедствия и техногенные катастрофы.
26. Исследование устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.

### ***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

1. Основные нормативные документы, определяющие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.
2. Электронные ветеринарные свидетельства. Их назначение и цель.
3. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов.
4. 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 производственных 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 осуществляется контроль содержания вредных газов и паров в воздухе рабочей зоны?

### ***Третий этап (высокий уровень)***

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

1. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
2. Дайте характеристику (специализация, профиль) и краткую историческую справку пищевого предприятия.
3. Какова зона реализации продукции предприятия?
4. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
5. Охарактеризуйте материально-техническую базу,

- сырьевую зону предприятия.
6. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.
  7. Какова зона реализации продукции предприятия?
  8. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
  9. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
  10. Какое оборудование используется на предприятии?
  11. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
  12. Какова степень автоматизации на предприятии?
  13. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
  14. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
  15. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
  16. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
  17. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
  18. Какие виды упаковки используют на предприятии?
  19. Перечислите требования безопасности при обращении с ядовитыми веществами.
  20. Технические средства, обеспечивающие безопасность работ в электроустановках.
  21. Первая помощь пострадавшим от электрического тока и в других несчастных случаях.

#### Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатель	Критерий
Зачтено	<p>Индивидуальное задание по практике выполнено на высоком или среднем уровне: изложено четко, грамотно и логически последовательно. Студент соблюдал календарный график практики, о чем свидетельствует подпись руководителя по практике.</p> <p>Студент свободно или на среднем уровне ориентируется в материале и отвечает без значительных затруднений при контроле знаний, демонстрирует эрудицию, знает устройство и принцип работы предприятия. Знает права и обязанности специалиста предприятия, демонстрирует знания в области использования на практике современных технологий, методов исследования, эксплуатации приборов и оборудования.</p>
Незачтено	<p>Индивидуальное задание по практике выполнено на низком уровне, содержит большое количество технических ошибок, оформлено не в соответствии с требованиями. При устном опросе студент ведет себя неуверенно, теряется во время ответов на поставленные дополнительные вопросы, слабо владеет материалами практики.</p> <p>Требования программы практически не выполнены. При контроле студент допускает значительные ошибки и обнаруживает лишь начальную степень ориентации в материале. Не знает профессиональные обязанности специалиста предприятия, первичную организацию технологического процесса, схемы и режимы производства продукции, отраженные в индивидуальном задании.</p>

### 3.2. Индивидуальные задания для практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Перечень индивидуальных заданий приведен в п. 6 «Содержание учебной практики», критерии оценивания – в п. 7 «Форма отчетности и оценка знаний студентов».

#### 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.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование практики на разделы (этапы). Каждый раздел (этап) практики включает в себя определенные виды работ, служащие для приобретения практических навыков или для закрепления на практике полученных теоретических знаний.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого раздела (этапа) практики является контроль правильности выполненных работ, запланированных в графике прохождения практики.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в разделе (этапе) практики к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля раздела (этапа) практики.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой практики по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета.

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

#### Критерии оценивания:

Оценка	Критерии оценки
Зачтено	- ответ самостоятельный, полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; - выполнены все требования к выполнению, написанию и защите отчета
	- ответ достаточно полный и правильный на основании изученных материалов; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три незначительные ошибки;

	<ul style="list-style-type: none"><li>- выполнены основные требования к выполнению, оформлению и защите отчета, имеются отдельные замечания и недостатки</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- при ответе допущена существенная ошибка, или в ответе содержится 30-60% необходимых сведений, ответ несвязный;</li><li>- выполнены базовые требования к выполнению, оформлению и защите отчета, имеются достаточно существенные замечания и недостатки, требующие значительных затрат времени на исправление</li></ul>
Не зачтено	<ul style="list-style-type: none"><li>- неправильный ответ (не по существу задания) или отсутствие ответа;</li><li>- требования к написанию и защите отчета не выполнены. Имеются многочисленные существенные замечания и недостатки, которые не могут быть исправлены</li></ul>

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**ОТЧЕТ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ  
ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА**

Студента \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ курса (уровень бакалавриата)

\_\_\_\_\_ технологический \_\_\_\_\_  
факультет

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Руководитель практики – \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

п. Майский 20\_\_



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**ОТЧЕТ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

Студента \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ курса (уровень бакалавриата)

\_\_\_\_\_ технологический \_\_\_\_\_  
факультет

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Руководитель практики – \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
/ \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

п. Майский 20\_\_

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Студента \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ курса (уровень бакалавриата)

\_\_\_\_\_ технологический \_\_\_\_\_  
факультет

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

С целью освоения навыков поиска, подбора, систематизации литературы по  
вопросам профессиональной деятельности провести анализ литературы по  
теме: « \_\_\_\_\_ »

Руководитель практики – \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

п. Майский 20\_\_

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**ДНЕВНИК  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Выполнил(а):

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_ факультет \_\_\_\_\_

Руководитель практики – \_\_\_\_\_

Дневник принял \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

п. Майский 20\_\_



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»**

Кафедра технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Утверждаю:  
Зав. кафедрой ТППСХП

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК  
прохождения учебной практики**

Сроки	Этапы прохождения учебной практики	Подпись руководителя
	Водная лекция. Определение целей и задач практики. Распределение индивидуальных заданий. Инструктаж по технике безопасности.	
	Оформление индивидуального задания и дневника. Собеседование по итогам практики.	