

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИКИ

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии продуктов животного происхождения
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

Бакалавр

Разработчик программы 25.05.2023 Куцова А.Е.
(дата) (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой технологии продуктов животного происхождения
(наименование кафедры, являющейся ответственной за данную, специальность)

25.05.2023 Пономарев А.Н.
(дата) (Ф.И.О.)

1 Цели практики

Целями производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) являются изучение технологических процессов и оборудования в основных производственных цехах; ознакомление с вопросами организации и планирования производства, охраной труда, а также приобретение практических умений в практической деятельности.

2 Задачи практики:

научно-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;
- проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок;

производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов; участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции; организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции; организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования; контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценка инновационного потенциала новой продукции; подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках; контроль соблюдения экологической безопасности производства;

организационно-управленческая деятельность:

- составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;
- выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;
- подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;
- подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;

- проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;
- разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;
- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения; управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;
- участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов; мотивация сотрудников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;

научно-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;
- проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок;

проектная деятельность:

- формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей; выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта; выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;
- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;
- участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

3 Место практики в структуре образовательной программы

3.1. Производственная практика относится блоку Б2 (Практики).

3.2 Для успешного прохождения практики достаточны знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Введение в технологию отрасли», Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении Производственной практики, необходимы для успешного изучения таких дисциплин как «Технологическое оборудование отрасли», «Технология продуктов животного происхождения» и прохождения последующих практик –

Производственная практика (технологическая практика), Производственной (НИР), Преддипломной.

1. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурных (ОК):

- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

б) общепрофессиональных (ОПК):

- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);

в) профессиональных (ПК):

- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
- способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

- готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);

- готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- готовность выполнять работы по рабочим профессиям ПК-12

- владение современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

- готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);

- способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);

- способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

- готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);

- способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

- готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

- способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);

- владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);

- способность организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);

- готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);

- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);

- способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);

- способность организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);

- способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);

- готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);

- способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

г) установленные разработчиком ОПОП ВО:

- способность подбирать, использовать и оценивать функционально-технологические ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения (ПКв-1);

- способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов химии, биохимии для освоения химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических процессов, происходящих при производстве продуктов животного происхождения (ПКв-2);

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин и механики в профессиональной деятельности, применять методы математического и компьютерного моделирования в теоретических и расчетно-экспериментальных исследованиях (ПКв-3);

- способность разрабатывать и оптимизировать современные наукоемкие технологии в различных областях приложения прикладной механики с учетом экономических и экологических требований (ПКв-4).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- основы корпоративной этики в условиях предприятий по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения (ОК-1);

- правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения (ОК-4);

- принципы работы коллектива производственных участков, цехов предприятия по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения (ОК-6);

- ситуацию на рынке переработки сырья животного происхождения на основе информационной и библиографической культуры (ОПК-1);

- ассортимент продукции различного назначения, в том числе для специализированного питания, из сырья животного происхождения (ОПК-2);

- этапы технологического контроля при переработке сырья животного происхождения (ОПК-3);

- основные виды технологического оборудования для переработки сырья животного происхождения (ОПК-4);

- виды документации, касающиеся сопровождения процесса производства

- продуктов питания животного происхождения (ПК-1);
- основные вредные и опасные производственные факторы (ПК-2);
 - основные виды научно-технической информации в сфере производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3);
 - метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
 - виды входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
 - параметры производственных процессов в переработке сырья животного происхождения (ПК-6);
 - виды сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции животного происхождения (ПК-7);
 - виды нормативной и технической документации, технические регламенты в области переработки сырья животного происхождения (ПК-8);
 - виды контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);
 - виды технологического оборудования, новые приборные техники в переработке сырья животного происхождения (ПК-10);
 - общие технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
 - основные должностные обязанности по выполнению работ в переработке сырья животного происхождения (ПК-12);
 - информационные ресурсы, обеспечивающие получение данных о современном состоянии отрасли (ПК-13);
 - принципы и стимулы развития, свойственные рынку (ПК-14);
 - принципы организации работы коллектива производственного участка (цеха) (ПК-15);
 - виды установленной отчетности в производстве продукции животного происхождения (ПК-16);
 - требования стандартов к показателям качества продуктов питания животного происхождения (ПК-17);
 - принцип организации технологической поточности производственных участков (ПК-18);
 - структуру первичных производственных подразделений (ПК-19);
 - виды информационных источников в области новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);
 - перечень основных мероприятий по предотвращению опасных ситуаций в условиях предприятий по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения (ПК-21);
 - подходы и принципы изменения производственных условий (ПК-22);
 - структуру бизнес-планов производства продуктов животного происхождения (ПК-23);
 - принципы организации работы структурных подразделений по переработке сырья животного происхождения (ПК-24);
 - принципы математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);
 - принципы проведения эксперимента по оценке свойств сырья и продуктов

животного происхождения (ПК-26).

- принципы обработки и обобщения информации в области оценки качественных показателей сырья и продуктов животного происхождения (ПК-27);

- способы защиты информации и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);

- принципы определения критериев и показателей достижения целей в области переработки сырья животного происхождения (ПК-29);

- этапы проектирования предприятий по переработке сырья животного происхождения (ПК-30);

- принципы размещения оборудования на производственных участках (ПК-31);

- назначение функционально-технологических ингредиентов в производстве продуктов животного происхождения (ПКв-1);

- макрокомпонентный состав сырья и продуктов животного происхождения (ПКв-2);

- принципы изменения физико-химических параметров при обработке сырья животного происхождения (ПКв-3);

- основы устройства машин и механизмов в технологии производства продуктов животного происхождения (ПКв-4);

Уметь:

- выполнять основные технологические операции по переработке сырья животного происхождения с привлечением технологического оборудования (ОПК-4);

- проводить эксперименты по оценке свойств сырья и продуктов животного происхождения и анализировать результаты (ПК-26).

5. Способы и форма(ы) проведения практики

Практика может быть как выездной, так и стационарной и проводится непрерывно на предприятиях мясо-, птице-,рыбоперерабатывающей и молочной отрасли, либо на базе кафедры.

6. Структура и содержание практики

6.1 Содержание разделов практики

Введение

Структура предприятия и первичных производственных подразделений, особенности сырьевой базы, мероприятия по обеспечению качества сырья и вспомогательных материалов

Характеристика технического оснащения и видов технологического оборудования

Характеристика мер в обеспечении безопасного труда

Анализ основных технологических процессов на предприятии, виды документации, регламентирующие производство продукции

Характеристика экономической и маркетинговой деятельности предприятия

Индивидуальное задание (составление обзоров, проведение экспериментов, анализ результатов).

Заключение

6.2 Распределение часов по семестрам и видам работ по практике

Общая трудоемкость прохождения практики составляет 5 ЗЕ, 135 астрономических часов (180 академических часов), 3 1/3 недели. Контактная

работа обучающегося (КРо) с руководителем практики от университета и (или) контактная работа с руководителем практики от предприятия (организации) составляет 90 астрономических часов (120 академических часов). Иные формы работы 45 астрономических часов (60 академических часов).

7 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

Отчет и дневник практик необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

На следующий день после окончания срока практики, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

В течение двух рабочих дней после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет и дневник по практике, оформленные в соответствии с требованиями, установленными программой практики с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

В двухнедельный срок после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет и дневник** по практике обучающийся сдает руководителю практики от Университета.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде фонда оценочных средств.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для практики включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- 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;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав программы практики.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

9.1 Основная литература

1. Антипова, Л. В. *Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Текст] : учеб. пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. – СПб. : ГИОРД, 2011. – 600 с.*
2. Бессарабов, Б. Ф. *Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Текст]: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. – СПб : Изд-во «Лань», 2012. – 352 с.*
3. Вышемирский, Ф. А. *Производство масла из коровьего молока в России [Текст]: учеб. пособие / Ф. А. Вышемирский. – СПб. : ГИОРД, 2010. – 288 с.*
4. Голубева, Л. В. *Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Текст] : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. – СПб : Изд-во «Лань», 2012. – 384 с.*
5. Голубева, Л. В. *Технология продуктов городских молочных заводов [Текст] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. Б. Станиславская. – Воронеж : ВГУИТ, 2011. – 83 с.*
6. Голубева, Л. В. *Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока [Текст]: учебное пособие / Л. В. Голубева. – СПб : ГИОРД, 2010. – 208 с.*
7. Лях, В. Я. *Справочник сыродела [Текст] : учебник / В. Я. Лях, И. А. Шергина, Т. Н. Садовая. – СПб: Профессия, 2011. – 680 с.*
8. МакСуини, П. Л. Г. *Практические рекомендации сыроделам [Текст] : учеб. Пособие / П. Л. Г. МакСуини. – СПб : Профессия, 2010. – 376 с.*

9.2 Дополнительная литература

9. Антипова, Л. В. *Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст] / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. – СПб. : ГИОРД. 2009. - 512 с.*
10. Антипова, Л. В. *Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст] / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – М. : Колос, 2004. – 452 с.*
11. Безуглова, А. В. *Технология производства паштетов и фаршей [Текст] : учебно-практическое пособие для высших и средних спец. учеб. завед. пищевого профиля (гриф УМО) / А. В. Безуглова, Г. И. Касьянов, И. А. Палагина, 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Ростов-н/Д: МарТ, 2004. – 304 с.*
12. Голубева, Л. В. *Общая технология молочной отрасли [Текст] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. Б. Станиславская, Н. В. Догарева. – Воронеж : ВГТА, 2011. – 72 с.*
13. Горбатова, К. К. *Химия и физика молока [Текст] : учебное пособие / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. – СПб : ГИОРД, 2012. – 336 с.*
14. Горбатова, К. К. *Биохимия молока и молочных продуктов [Текст] : учебное пособие / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. – СПб : ГИОРД, 2010. – 336 с.*
15. Горбатова, К. К. *Молочная терминология: энциклопедический словарь - справочник [Текст] : учебное пособие / К. К. Горбатова. – СПб : ГИОРД, 2013. – 232 с.*
16. Жаринов, А. И. *Краткий курс по основам современных технологий переработки мяса, организованные фирмой «ПТИ» (США). Курс 1 : Эмульгированные и грубоизмельченные мясопродукты [Текст] / А. И. Жаринов. - М.: ПТИ, 1994 г. - 154 с.*

17. Жаринов, А. И. Краткий курс по основам современных технологий переработки мяса, организованные фирмой «ПТИ» (США). Курс 2 : Цельномышечные и реструктурированные продукты [Текст] / А. И. Жаринов . М.: ПТИ, 1994 г . - 168 с.
18. Зонин, В. Г. Современное производство колбасных и соленочечных изделий. –СПб.: Профессия. 2006.
19. Кайм, Г. Технология переработки мяса. Немецкая практика Текст □ / Г. Кайм. – СПб. : Профессия, 2006. – 448 с.
20. Косой, В. Д. Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, рецептуры и контроль качества) [Текст] / В. Д. Косой, В. П. Дорохов. – М. : ДеЛи принт, 2006. – 766 с.
21. Крусь, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов [Текст] / Г. Н. Крусь. - М. : КолоС, 2007. – 319 с.
22. Лисицын, А. Б. Теория и практика переработки мяса [Текст] / А. Б. Лисицын. – М. , 2008. – 308 с.
23. Машенцева, Н. Г. Функциональные стартовые культуры в мясной отрасли [Текст] / Н. Г. Машенцева. – М. : ДеЛи принт, 2008 – 336 с.
24. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР [Текст] / Л. В. Антипова, Н. М. Ильина, Г. П. Казюлин, И. М. Тюгай. – М. : КолосС, 2003. – 367 с.
25. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Текст] : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб : Изд-во «Лань», 2013. – 176 с.

9.3 Периодические издания

Журналы «Мясная индустрия», «Молочная промышленность», «Мясной рд», « Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья» и др.

10 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

- 1) Информационно-развивающие технологии:
- использование мультимедийного оборудования при проведении практики;
 - получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;
- 2) Развивающие проблемно-ориентированные технологии.
- проблемные лекции и семинары;
 - обучение на основе опыта.
- 3) Личностно ориентированные технологии обучения.
- консультации;
 - опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;
 - подготовка к докладам на студенческих конференциях и отчета по практике.

11 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: (напр., ОС Windows).

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsuet.ru>>.

2. Базовые федеральные образовательные порталы. <http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm>.
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <www.gpntb.ru/>.
4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.
5. Национальная электронная библиотека. <www.nns.ru/>..
6. Поисковая система «Апорт». <www.aport.ru/>.
7. Поисковая система «Рамблер». <www.rambler.ru/>.
8. Поисковая система «Yahoo». <www.yahoo.com/>.
9. Поисковая система «Яндекс». <www.yandex.ru/>.
10. Российская государственная библиотека. <www.rsl.ru/>.
11. Российская национальная библиотека. <www.nlr.ru/>.

12 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется материально-техническая база кафедры «Технология продуктов питания животного происхождения», ее аудиторный фонд, соответствующий санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности. Кафедра располагает следующими помещениями:

- 1) Компьютерные классы с подключением их к системе телекоммуникаций (электронная почта, Интернет);
- 2) Аппаратурное и программное обеспечение для проведения научно-исследовательской работы студентов в рамках практики;
- 3) Учебные помещения, оснащенные необходимым оборудованием;
- 4) Лаборатории;
- 5) Помещения для проведения теоретических курсов на практике и групповых занятий, бытовые помещения.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

Программу составили: доц. Сторублевцев С.А.

(Ф.И.О.)



(подпись)

Оценочные материалы по практической подготовке

**Производственная практика (практика по получению
профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности)**

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Перечень компетенций		Этапы формирования компетенций		
	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
	ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	основы корпоративной этики в условиях предприятий по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения		
	ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения		
	ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	принципы работы коллектива производственных участков, цехов предприятия по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения		
	ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	ситуацию на рынке переработки сырья животного происхождения на основе информационной и библиографической культуры	-	-
	ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ассортимент продукции различного назначения, в том числе для специализированного питания, из сырья животного происхождения		-
	ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	этапы технологического контроля при переработке сырья животного происхождения		
	ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования	основные виды технологического оборудования для пе-	выполнять основные технологические операции по переработ-	

		дования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	переработки сырья животного происхождения	ке сырья животного происхождения с привлечением технологического оборудования	
	ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	- структуру документации, касающейся сопровождения процесса производства продуктов питания животного происхождения		
	ПК-2	способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	основные вредные и опасные производственные факторы	-	-
	ПК-3	- способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.	-основные виды научно-технической информации в сфере производства продуктов питания животного происхождения	- на основе информационной и библиографической культуры знакомиться с основными ассортиментными группами продуктов питания животного происхождения технологией их производства .	
	ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области		
	ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	виды входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции		
	ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	параметры производственных процессов в переработке сырья животного происхождения		
	ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	виды сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции животного происхождения		
	ПК-8	способностью разработа-	виды нормативной и		

		тывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	технической документации, технические регламенты в области переработки сырья животного происхождения		
	ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	виды контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции		
	ПК-10	Готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	виды технологического оборудования, новые приборные техники в переработке сырья животного происхождения		
	ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	общие технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения		
	ПК-12	готовность выполнять работы по рабочим профессиям	основные должностные обязанности по выполнению работ в переработке сырья животного происхождения	-	-
	ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	информационные ресурсы, обеспечивающие получение данных о современном состоянии отрасли		
	ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	конкурентные преимущества продукции из сырья животного происхождения		
	ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	принципы организации работы коллектива производственного участка (цеха)		
	ПК-16	способностью состав-	виды установленной		

		лать производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	отчетности в производстве продукции животного происхождения		
	ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	требования стандартов к показателям качества продуктов питания животного происхождения		
	ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	принцип организации технологической поточности производственных участков		
	ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	структуру первичных производственных подразделений		
	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	виды информационных источников в области новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения		
	ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	возможные виды чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке сырья животного происхождения		
	ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	подходы и принципы изменения производственных условий		
	ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	структуру бизнес-планов производства продуктов животного происхождения		
	ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	принципы организации работы структурных подразделений по переработке сырья животного происхождения		
	ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного	принципы математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированно-		

		проектирования и исследований	го проектирования и исследований		
	ПК-26	проведение экспериментов по заданной методике и анализ результатов	принципы проведения эксперимента по оценке свойств сырья и продуктов животного происхождения	проводить эксперименты по оценке свойств сырья и продуктов животного происхождения и анализировать результаты	-
	ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	принципы обработки и обобщения информации в области оценки качественных показателей сырья и продуктов животного происхождения		
	ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	способы защиты информации и разработок как коммерческой тайны предприятия		
	ПК-29	способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	принципы определения критериев и показателей достижения целей в области переработки сырья животного происхождения		
	ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	этапы проектирования предприятий по переработке сырья животного происхождения		
	ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	принципы размещения оборудования на производственных участках		

2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
	Структура предприятия и первичных производственных подразделений, особенности сырьевой базы, мероприятия по обеспечению качества сырья и вспомогательных материалов	ОК -1	Раздел отчета по практике	1	Проверка преподавателем раздела отчета
		ОК-4	Раздел отчета по практике	2	Проверка преподавателем раздела отчета
		ОК-6	Раздел отчета по практике	3	Проверка преподавателем раздела отчета
		ОПК-1	Раздел отчета по практике	4-20	Проверка преподавателем раздела отчета
			Собеседование	144 - 157	Защита соответствующего раздела отчета
		ОПК-2	Раздел отчета по практике	21	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-1	Раздел отчета по практике	54-56	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-5	Раздел отчета по практике	80	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-9	Раздел отчета по практике	84	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-13	Раздел отчета по практике	100	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-15	Раздел отчета по практике	102	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-18	Раздел отчета по практике	105	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-19	Раздел отчета по практике	106	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-20	Раздел отчета по практике	107	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-23	Раздел отчета по практике	110	Проверка преподавателем раздела отчета
ПК-24	Раздел отчета по практике	111	Проверка преподавателем раздела отчета		
2	Характеристика технического оснащения и видов технологического оборудования	ПК-10	Раздел отчета по практике	85	Проверка преподавателем раздела отчета
		ОПК-4	Раздел отчета по практике	23-53	Проверка преподавателем раздела отчета
			Кейс-задание	136-140	Оценка правильности решения преподавателя
Собеседование	158-178	Защита соответствующего раздела отчета			
3	Характеристика мер в обеспечении безопасного труда	ПК-2	Раздел отчета по практике	57-77	Проверка преподавателем раздела отчета
			Собеседование	179-197	Защита соответствующего раздела отчета
		ПК-21	Раздел отчета по практике	108	Проверка преподавателем раздела отчета
4	Анализ основных технологических процессов на предприятии, виды документации, регла-	ОПК-3	Раздел отчета по практике	22	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-6	Раздел отчета по практике	81	Проверка преподавателем раздела отчета

	ментрующие производство продукции	ПК-7	Раздел отчета по практике	82	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-8	Раздел отчета по практике	83	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-11	Раздел отчета по практике	86	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-12	Раздел отчета по практике	87-99	Проверка преподавателем раздела отчета
			Собеседование	198-205	Защита соответствующего раздела отчета
		ПК-16	Раздел отчета по практике	103	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-17	Раздел отчета по практике	104	Проверка преподавателем раздела отчета
ПК-22	Раздел отчета по практике	109	Проверка преподавателем раздела отчета		
5	Характеристика экономической и маркетинговой деятельности предприятия	ПК-14	Раздел отчета по практике	101	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-23	Раздел отчета по практике	103	Проверка преподавателем раздела отчета
6	Индивидуальное задание (составление обзоров, проведение экспериментов, анализ результатов).	ПК-3	Раздел отчета по практике	78	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-4	Раздел отчета по практике	79	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-23	Раздел отчета по практике	110	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-25	Раздел отчета по практике	112	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-26	Раздел отчета по практике	113-126	Проверка преподавателем раздела отчета
			Кейс-задание	141-143	Оценка правильности решения преподавателя
			Собеседование	206-225	Защита соответствующего раздела отчета
		ПК-27	Раздел отчета по практике	127	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-28	Раздел отчета по практике	128	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-29	Раздел отчета по практике	129	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-30	Раздел отчета по практике	130	Проверка преподавателем раздела отчета
ПК-31	Раздел отчета по практике	131	Проверка преподавателем раздела отчета		

3 Оценочные средства для промежуточной аттестации.

Аттестация обучающегося по преддипломной практике проводится в форме отчета по практике, решения кейс-заданий и предусматривает возможность собеседования для защиты отчета по практике.

3.1 Отчет по практике

Примерная тематика пунктов выполнения раздела отчета по практике

3.1.1 ОК-1- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

Номер темы	Тема
1.	Основы корпоративной этики в условиях предприятия

3.1.2 ОК-4- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

Номер темы	Тема
2.	Правовые документы, регламентирующие деятельность предприятия

3.1.3 ОК-6- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Номер темы	Тема
3.	Особенности работы коллектива производственных участков, цехов предприятия

3.1.4 ОПК-1 - способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

Но-мер темы	Тема
4.	Характеристика продукции и места предприятия в обеспечении населения продуктами животного происхождения в регионе.
5.	Общая характеристика производственных мощностей предприятия.
6.	Расположение производственных корпусов предприятия.
7.	Схема обеспечения предприятия сырьем.
8.	Порядок оформления документов на выдачу сырьевых материалов.
9.	Описание порядка расчета с поставщиками.
10.	История развития производства.
11.	Организация материально-технического снабжения предприятия.
12.	Система и порядок обеспечения материалами, топливом, оборудованием.
13.	Схема движения товарно-материальных ценностей.
14.	Связи отдельных структурных подразделений производства
15.	Этапы становления предприятия.
16.	Характеристик поставщиков сырья предприятия.
17.	Характеристика обеспечения предприятия вспомогательными материалами
18.	Особенности приемки сырья для производства отдельных видов продукции
19.	Организация закупок, порядок расчета с поставщиками сырья;
20.	Описание цехового деления.

3.1.5 ОПК-2 - Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

Но-мер темы	Тема
21.	Описание подходов, способствующих повышению качества выпускаемой продукции (на конкретном примере)

3.1.6 ОПК- 3- способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Но-мер темы	Тема
22.	Перечень контролируемых параметров при оценке качества сырья в производстве продуктов животного происхождения на данном предприятии

3.1.7 ОПК - 4 _ готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях

Номер темы	Тема
23.	Технологическое оборудование для оглушения скота (птицы).
24.	Виды установок для съема шкуры.
25.	Виды теплового оборудования на производстве.
26.	Характеристика видов оборудования для обработки мякотных субпродуктов.
27.	Установки для сбора крови на пищевые цели.
28.	Характеристика оборудования рыбного цеха.
29.	Виды оборудования для шпарки птицы.
30.	Оборудование для снятия оперения.
31.	/Линии разделки тушек птицы на натуральные порлуфабрикаты.
32.	Преимущества и недостатки установленных камер и термоагрегатов.
33.	Оборудование для дообвалки и обвалки тушек.
34.	Обоснованность выбора шприцев,
35.	Оборудование машинно-шприцовочного отделения.
36.	Технологическое оборудование для производства твердых сыров.
37.	Оборудование для холодной стерилизации молока.
38.	Оборудование для гомогенизации молока.
39.	Технологическое оборудование колбасного цеха.
40.	Технологическое оборудование для оглушения скота: виды, особенности использования для отдельных групп животных.,
41.	Характеристика современного технологического оборудования линии обработки кишечного сырья.
42.	Характеристика современного технологического оборудования для производства пищевых топленых жиров.
43.	Характеристика современного технологического оборудования для оглушения птицы
44.	Современное технологическое оборудование для съемки оперения
45.	Оборудование для вакуумного сбора крови
46.	Оборудование для переработки крови.
47.	Характеристика современного технологического оборудования для охлаждения жира.
48.	Оборудование для ускоренного посола мясного сырья.
49.	Характеристика современного технологического оборудования для тонкого измельчения мясного сырья.
50.	Оборудование для климатической обработки колбасных изделий.
51.	Оборудование для копчения колбасных изделий.
52.	Оборудование для стерилизации мясных консервов.
53.	Оборудование для вакуумной упаковки полуфабрикатов.

3.1.8 ПК-1- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

Номер темы	Тема
54.	Виды документации для ветеринарного контроля производства продуктов животного происхождения.
55.	Анализ объемов производства заданного сегмента продукции в соответствии с профилем предприятия в регионе его размещения.
56.	Характеристика требований к сырью в производстве продуктов животного

3.1.9 ПК – 2 - способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия.

Номер темы	Тема
57.	Защита от электромагнитных излучений радиочастотного диапазона.
58.	Система предотвращения пожаров на производстве.
59.	Основные и нормативные документы по пожарной безопасности.
60.	Пожароопасность материалов и веществ на производстве.
61.	Виды ответственности за нарушение законодательства по охране труда.
62.	Службы охраны труда на производстве.
63.	Материально-техническое обеспечение охраны труда на предприятии.
64.	Надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда.
65.	Пожарная профилактика и противопожарная защита.
66.	Требования пожарной безопасности на мясоперерабатывающих предприятиях.
67.	Содержание территории, зданий и помещений.
68.	Тепловое действие электрического тока на человека.
69.	Характер травматизма на предприятии.
70.	Дайте характеристику производственных травм.
71.	Основные показатели производственного травматизма.
72.	Профессиональные заболевания и их причины на предприятии.
73.	Характеристика искусственного освещения на предприятии.
74.	Защита от инфракрасного излучения.
75.	Характеристика шумов и вибраций на производстве.
76.	Порядок совместного хранения веществ и материалов.
77.	Биологическое действие электрического тока на человека.

3.1.10 ПК-3 - способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

Но-мер темы	Тема
78.	Современное состояние АПК в области производства продуктов питания живот-

3.1.11 ПК-4 - способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

Но-мер темы	Тема
-------------	------

79.	Средства измерений технологических параметров в производстве продуктов питания животного происхождения в условиях данного предприятия
-----	---

3.1.12 ПК -5 - способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

Но- мер темы	Тема
80.	Виды основного сырья, вспомогательных материалов в условиях данного предприятия

3.1.13 ПК-6 - способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

Но- мер темы	Тема
81.	Требования к показателям и качества продукции предприятия

3.1.14 ПК-7 - способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

Но- мер темы	Тема
82.	Приведение рецептурных решений продукции, выпускаемой на данном предприятии

3.1.15 ПК-8- способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты

Но- мер темы	Тема
83.	Виды документации регулирующие безопасность продуктов животного происхождения

3.1.16 ПК-9- готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

Но- мер темы	Тема
84.	Показатели биологической безопасности продуктов питания животного происхождения

3.1.17 ПК-10- готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования

Но-	Тема
-----	------

мер темы	
85.	Новые и перспективные виды технологического оборудования на данном предприятии

3.1.18 ПК-11- способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

Но- мер темы	Тема
86.	Принципы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на данном предприятии

3.1.19 ПК-12 - готовность выполнять работы по рабочим профессиям

Номер темы	Тема
87.	Характеристика должностных обязанностей бойца скота.
88.	Характеристика должностных обязанностей обработчика туш скота.
89.	Характеристика должностных обязанностей обработчика туш.
90.	Характеристика должностных обязанностей рабочего шкуроконсервировочного отделения.
91.	Характеристика должностных обязанностей рабочего кишечного цеха
92.	Характеристика должностных обязанностей формовщика колбасных изделий.
93.	Характеристика должностных обязанностей засольщика мяса.
94.	Характеристика должностных обязанностей маслодела.
95.	Характеристика должностных обязанностей рабочего молочного цеха.
96.	Характеристика должностных обязанностей рабочего творожного цеха.
97.	Характеристика должностных обязанностей рабочего цеха плавленых сыров.
98.	Характеристика должностных обязанностей обработчика мякотных субпродуктов.
99.	Характеристика должностных обязанностей обработчика слизистых субпродуктов

3.1.20 ПК-13 - владение современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

Но- мер темы	Тема
100.	Использование программного обеспечения при сырьевых расчетах в производстве продуктов питания животного происхождения

3.1.21 ПК-14 - готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем

Но- мер темы	Тема
101.	Оценка современного состояния рынка и роль данного предприятия в его структуре

3.1.22 ПК-15 - способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений

Но-мер темы	Тема
102.	Оценка современного состояния рынка и роль данного предприятия в его структуре

3.1.23 ПК-16- способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам

Но-мер темы	Тема
103.	Структура заявок на сырье и материалы в условиях данного предприятия

3.1.24 ПК-17-готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия

Но-мер темы	Тема
104.	Соответствие выпускаемой продукции на предприятии стандартам

3.1.25 ПК-18- способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков

Но-мер темы	Тема
105.	Структура производственных участков на предприятии

3.1.26 ПК-19 - способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений

Но-мер темы	Тема
106.	Характеристика первичных производственных подразделений на данном предприятии

3.1.27 ПК-20- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ();

Но-мер темы	Тема
107.	Оценка возможности совершенствования технологических процессов на данном предприятии (на примере конкретного участка, процесса) путем использования новейших достижений техники и

3.1.28 ПК-21- готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

Но-мер темы	Тема
108.	Краткая характеристика мер безопасности реализуемых на предприятии

3.1.29 ПК-22- способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий

Но-мер темы	Тема
109.	Виды и характеристика управленческих подходов на предприятии

3.1.30 ПК-23- владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга

Но-мер темы	Тема
110.	Характеристика бизнес-стратегии предприятия

3.1.31 ПК-24- способность организовывать работу структурного подразделения

Номер темы	Тема
111.	Организационная структура подразделения (на примере отдельного в условиях предприятия)

3.1.32 ПК-25-готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований

Номер темы	Тема
112.	Применение автоматизированных систем в условиях предприятия

ПК-26 - способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты

Номер темы	Тема
113.	Обоснование методики проведения эксперимента .
114.	Оснащение лаборатории по оценке качественных показателей сырья и готовой продукции.
115.	Характеристика органолептических показателей качества продуктов животного происхождения в условиях предприятия (в соответствии с профилем предприятия).
116.	Микробиологический контроль сырья и продуктов животного происхождения на предприятии.
117.	Порядок проведения исследований физико-химических показателей продуктов питания животного происхождения.
118.	Оценка степени свежести сырья и продуктов животного происхождения.
119.	Инструментальные методы в исследовании реологических характеристик сырья и полуфабрикатов
120.	Способы определения пестицидов в животных тканях.
121.	Методы исследования безопасности готовой продукции
122.	Характеристика функциональных свойств ингредиентов в технологии продуктов животного происхождения.
123.	Алгоритм разработки схемы проведения эксперимента.
124.	Характеристика подходов в оценке физико-химических показателей качества готовой продукции животного происхождения.

125.	Определение белков в аналитической практике исследования качества продуктов животного происхождения.
126.	Оценка микробиальной обсеменности сырья и продуктов животного происхождения.

3.1.34 ПК-27 - способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

Но-мер темы	Тема
127.	Анализ полученных результатов по оценке состава сырья животного происхождения

3.1.35 ПК-28 - способность организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

Но-мер темы	Тема
128.	Способы защиты инновационных подходов и разработок в условиях предприятия

3.1.36 ПК-29- способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности

Но-мер темы	Тема
129.	Критерии в достижении целей по получению качественных показателей продуктов животного происхождения в условиях предприятия

3.1.37 ПК-30- готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию

Но-мер темы	Тема
130.	Принципы проектирования технологических процессов в условиях данного предприятия

3.1.38 ПК-31- способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)

Номер темы	Тема
131.	Принципы размещения технологического оборудования в условиях данного предприятия

3.2 Кейс-задания

3.2.1 *ОПК-4 - готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования*

Но-мер зада-да	Текст задания

ния	
132.	Ситуация. Вы являетесь технологом колбасного цеха Задание. Предложите технологию выработки белкового стабилизатора из свиной шкурки с использованием оборудования для тонкого измельчения соединительнотканного сырья.
133.	Ситуация. Вы являетесь технологом на мясоперерабатывающем предприятии. При жиловке мясного сырья образуется большое количество соединительнотканых отходов. Задание. Какие виды оборудования необходимо приобрести для получения белковых добавок из данного вида сырья. Предложите различные варианты.
134.	Ситуация. Вы являетесь технологом в цехе убоя и первичной переработке сырья. Вам было поручено задание по переработке крови на пищевые цели. Задание. Предложите вариант организации процесса сбора и переработки пищевой крови с использованием оборудования для распылительной сушки жидких сред.
135.	Ситуация. Вы являетесь мастером на мясоперерабатывающем предприятии. Задание. Какие виды оборудования необходимо приобрести для интенсификации процесса посола. Предложите различные варианты.
136.	Ситуация. Вы являетесь начальником цеха по убою и первичной переработке скота. При финальной инспекции туш обнаружено значительное количество кровоизлияний. Задание. Какие параметры технологического процесса нарушены. Предложите вариант устранения дефекта.

3.2.2 ПК-26 - способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты

Номер задания	Текст задания
137.	Ситуация. В процессе сбивания сливок в маслоизготовителе периодического действия очень быстро образовалось масляное зерно. Задание. Укажите причину этого явления, и как это отразится на содержании жира в пахте и степени использования жира. Рассчитайте степень использования жира сливок.
138.	Ситуация. Вы являетесь сотрудником производственной лаборатории. Задание. На предприятие вернули партию колбас с серыми пятнами на разрезе батончиков. Какие анализы необходимо провести для оценки причины данного дефекта.
139.	Ситуация. В колбасный цех вернули партию вареных колбасных изделий, в рекламации было указано, что продукция имеет дефекты – наплывы жира под оболочкой. Задание. Чем может быть обусловлен данный вид брака? Ответ обоснуйте и предложите пути устранения брака.

3.3 Собеседование (защита отчета)

Вопросы для собеседования при защите отчета

3.3.1 ОПК-1 - способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением

информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

Номер вопроса	Текст вопроса
140.	В чем выражается производственная мощность предприятия?
141.	Поясните особенности расположения основных цехов предприятия?
142.	Опишите особенности сырьевой зоны предприятия?
143.	Влияет ли и каким образом фактор сезонности на сырьевую составляющую деятельности предприятия?
144.	Поясните особенности приемки основного и вспомогательного сырья?
145.	Инженерное обеспечение работы предприятия.
146.	Охарактеризуйте предприятие по типу, мощности, производственному потенциалу.
147.	Новые виды продукции и полуфабрикатов в ассортименте предприятия.
148.	Характеристика сопроводительной документации на сырье.
149.	Опишите виды сырьевых ресурсов для обеспечения производственной деятельности производства?
150.	Опишите этапы документального оформления процесса приема сырья на предприятиях по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения.
151.	Охарактеризуйте виды транспорта и условия доставки сырьевых ресурсов на предприятие.
152.	Каковы особенности хранения сырья различных видов для производства различных видов продукции?
153.	Приведите логистическую схему обеспечения сырьевыми ресурсами основных цехов предприятия.

3.3.2 ОПК 4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях

Номер вопроса	Текст вопроса
154.	В чем состоит назначение и принцип обработки слизистых субпродуктов в центрифугах?
155.	Обоснуйте выбор оборудования для формования рубленых полуфабрикатов.
156.	В чем преимущество использования поточных линий в производстве пищевых жиров?
157.	Обоснуйте преимущества ступенчатой варки при термообработке колбас?
158.	Какие преимущества дает вакуумирование при сборе крови?
159.	В чем сущность и каково аппаратное оформление для холодной стерилизации молока?
160.	Современные единицы оборудования для ускоренного посола мясного сырья.
161.	Оборудование для стерилизации мясных консервов.
162.	Принцип работы оборудования для выработки чешуйчатого льда.
163.	Поясните принцип работы оборудования для вакуумной упаковки полуфабрикатов
164.	Приведите современные единицы оборудования для производства твердых сыров и опишите принцип их работы.

165.	Приведите современные единицы оборудования для производства мягких сыров и поясните принцип их работы.
166.	В чем заключается принцип работы основных единиц оборудования для производства сгущенных молочных консервов?
167.	Приведите оборудование для производства полуфабрикатов в тестовой оболочке.
168.	Обоснуйте преимущества и недостатки различных способов оглушения убойных животных?
169.	В чем преимущества использования оборудования для газового оглушения птицы?
170.	Приведите современные виды технологического оборудования для обработки мякотных субпродуктов.
171.	Каков временной интервал между убоем и сбором крови на пищевые цели? Чем он обусловлен?
172.	В чем преимущества использования машин с применением вакуума при приготовлении фарша для вареных колбас?
173.	Обоснуйте использование различных способов и оборудования в технологии копчения колбасных изделий.
174.	Какова степень измельчения при куттеровании и гомогенизации колбасного фарша? Как она регулируется и за счет чего достигается?

3.3.3 ПК – 2 способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия.

Номер вопроса	Текст вопроса
175.	Как осуществляется защита от излучений СВЧ – энергии?
176.	Назовите меры виброакустической защиты.
177.	Что входит в структуру нормативной документации по охране труда?
178.	Какие неотложные действия нужно немедленно проводить при пожаре на мясоперерабатывающем предприятии?
179.	Как обеспечивается эвакуация при пожаре?
180.	Порядок действий в случае пожара на предприятии.
181.	Источники вибрации на производстве.
182.	Назовите основные причины производственных травм?
183.	Как проводится профилактика травматизма в условиях производства?
184.	Назовите правила безопасного расположения производственного оборудования.
185.	В чем разница неблагоприятного воздействия на человека шума и вибраций.
186.	Какую опасность представляет для человека инфракрасное излучение.
187.	Назовите требования безопасности к конструкции и внешнему оформлению технологического оборудования, автоматическим линиям.
188.	Механическое действие электрического тока на человека.
189.	Назовите требования безопасности к размещению рабочих мест и площадок.
190.	Назовите требования безопасности к органам и пультам управления, аварийного выключения.
191.	Назовите общие требования безопасности к производственным процессам
192.	Нормирование шума и вибрации.
193.	Система противопожарной защиты на производстве.

3.3.4 ПК-12 - готовность выполнять работы по рабочим профессиям

Номер вопроса	Текст вопроса
194.	Характеристика подготовки сырья при производстве конкретного вида продукции.
195.	Изложите последовательность технологических операций при производстве конкретного вида продукции (в соответствии с профилем предприятия)
196.	На примере производства конкретного вида продукта отразите влияние технического оснащения на качество готового продукта (в соответствии с профилем предприятия).
197.	Подготовка сборки оборудования к технологическому процессу.
198.	Какими документами руководствуется рабочий (лаборант) при производстве отдельных групп продукции в условиях данного предприятия?
199.	Приведите влияние нарушения технологических параметров на качество готовой продукции (на примере одного или нескольких видов продукции)
200.	Приведите виды ответственности рабочего за нарушения при выполнении своих обязанностей.
201.	Какими правами владеет рабочий на предприятии (пояснить на примере выполнения рабочих операций при производстве конкретного вида продукции).

3.3.5 ПК-26 - способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты

Номер вопроса	Текст вопроса
202.	Какова технологическая функциональность белков в производстве мясных (молочных) продуктов?
203.	Какими методами можно определить массовую долю влаги в продуктах животного происхождения?
204.	Охарактеризуйте способы стабилизации функциональных свойств фаршей.
205.	Что понимают под функционально-технологическими свойствами сырья животного происхождения?
206.	Как практически определить водосвязывающую, влагоудерживающую, жирудерживающую, эмульгирующую способности и стабильность фаршевых эмульсий?
207.	Какова роль соединительнотканых белков в рационах питания?
208.	Каковы физико-химические свойства и структурные признаки белков различных фракций?
209.	Охарактеризуйте методы практического определения суммарных липидов в животных тканях.
210.	Как можно разделить основные белковые фракции мышечной ткани?
211.	Какое пищевое значение имеет кровь?
212.	Каковы биологические функции липидов?
213.	Каким способом можно выделить гемоглобин из крови?
214.	Способы обогащения пищевых продуктов животного происхождения микронутриентами.
215.	Перечислите и охарактеризуйте формы связи влаги в продуктах животного происхождения.
216.	Каким методом определяют антибиотики в продуктах животного происхождения?

217.	Какими методами анализа определяют пестициды в продуктах питания животного происхождения?
218.	Какие методы используются при анализе токсических элементов? В чем их сущность?
219.	Способы получения белковых препаратов из побочного сырья производств продуктов животного происхождения.
220.	Охарактеризуйте методы оценки химического состава продуктов животного происхождения.
221.	Что принято понимать под функциональными свойствами изолированных белков и белковых систем?

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

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 – 2017 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 – 2018 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине средневзвешенная – среднеарифметическое из всех оценок в течение периода прохождения практики.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по практике

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ОК-1- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции					
ЗНАТЬ: основы корпоративной этики в условиях предприятий по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание основ корпоративной этики в условиях предприятий по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
ОК-4- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности					
ЗНАТЬ: - правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание правовых документов, регламентирующие деятельность предприятий по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
ОК-4- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности					
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции

ОК-6- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия					
ЗНАТЬ: принципы работы коллектива производственных участков, цехов предприятия по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание принципов работы коллектива производственных участков, цехов предприятия по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ОПК-1- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности					
ЗНАТЬ: ситуацию на рынке переработки сырья животного происхождения на основе информационной и библиографической культуры	Раздел отчета по практике	Знание ситуации на рынке сырья животного происхождения на основе информационной и библиографической культуры	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: использовать производственную информацию в управлении деятельностью предприятия	Собеседование (защита отчета)	Способность использовать производственную информацию в управлении деятельностью предприятия	- систематизированные, глубокие и полные знания по вопросам практики;	отлично	Освоена (повышенный)
			- точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы;		
			- выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации;		
			- умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- использование научной терминологии, линг-		

			вистически и логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;		
			–умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности;	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			–использование научной терминологии, стилистическое и логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;		
			–отказ от ответов на вопросы;	Не	Не освоена
			–неумение использовать научную терминологию;	удовлетворительно	(недостаточный)
			–наличие грубых ошибок;		
ОПК-2-способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения					
ЗНАТЬ: - ассортимент продукции различного назначения, в том числе для специализированного питания, из сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание ассортимента продукции различного назначения, в том числе для специализированного питания, из сырья животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			–отказ от ответов на вопросы;	Не	Не освоена
–неумение использовать научную терминологию;	удовлетворительно	(недостаточный)			
–наличие грубых ошибок;					

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции					
ЗНАТЬ: - этапы технологического контроля при переработке сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание этапов технологического контроля при переработке сырья животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ОПК-4-готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях					
ЗНАТЬ: основные виды технологического оборудования для переработки сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знания основных видов технологического оборудования для переработки сырья животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: выполнять основные технологические операции по переработке сырья животного происхождения с привлечением технологиче-	Собеседование (защита отчета)	Умение выполнять основные технологические операции по переработке сы-	- систематизированные, глубокие и полные знания по вопросам практики; - точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы;	отлично	Освоена (повышенный)

ского оборудования		рля животного происхождения с привлечением технологического оборудования	- выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации;			
			-умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности;	хорошо	Освоена (повышенный)	
			-использование научной терминологии, лингвистически и логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;			
				-умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности;	удовлетворительно	Освоена (базовый)
				-использование научной терминологии, стилистическое и логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;		
				-отказ от ответов на вопросы;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
				-неумение использовать научную терминологию;		
				-наличие грубых ошибок;		
	Кейс-задание	Содержание решения	Обучающийся ответил на все вопросы, но допустил одну ошибку	отлично	Освоена (повышенный)	
			Обучающийся решил кейс-задания, ответил на вопросы, но допустил две ошибки	хорошо	Освоена (повышенный)	
		Обучающийся предложил вариант решения кейс-задания, ответил не на все вопросы, но не допустил ошибки в ответах.	удовлетворительно	Освоена (базовый)		
		Обучающийся не предложил вариант решения кейс-задания, допустил более пяти ошибок в ответах	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)		

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-1 - способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе					
ЗНАТЬ: виды документации, касающиеся сопровождения процесса производства продуктов питания животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание основных видов документации сырья животного происхождения на основе информационной и библиографической культуры	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
ПК-2 способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизни предприятия					
ЗНАТЬ: _ основные вредные и опасные производственные факторы	Раздел отчета по практике	Знание основных вредных и опасных производственных факторов	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
УМЕТЬ: соблюдать требования к технике безопасности на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения	Собеседование (защита отчета)	Способность соблюдать требования к технике безопасности на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения	- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			- систематизированные, глубокие и полные знания по вопросам практики;	отлично	Освоена (повышенный)
			- точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы;		
			- выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации;		
			- умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- использование научной терминологии, лингвистически и логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;		

			– умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности; – использование научной терминологии, стилистическое и логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;	удовлетворительно	Освоена (базовый)
ПК-3 Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования					
ЗНАТЬ: основные виды научно-технической информации в сфере производства продуктов питания животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание основных видов научно-технической информации в сфере производства продуктов питания животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: на основе информационной и библиографической культуры знакомиться с основными ассортиментными группами продуктов питания животного происхождения и элементами технологии их производства	Собеседование (защита отчета)	Способность использовать данные научно-технической информации в освоении элементов технологии производства продуктов питания животного происхождения	- систематизированные, глубокие и полные знания по вопросам практики; - точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы; - выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации;	отлично	Освоена (повышенный)
			–умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности; –использование научной терминологии, лингвистически и логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;	хорошо	Освоена (повышенный)
			–умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности; –использование научной терминологии, стилистическое и логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			–отказ от ответов на вопросы; –неумение использовать научную терминологию;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)

			–наличие грубых ошибок;		
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-4 - способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области					
ЗНАТЬ: - метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Раздел отчета по практике	Знание метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			–отказ от ответов на вопросы; –неумение использовать научную терминологию; –наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-5 - способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (
ЗНАТЬ: виды входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Раздел отчета по практике	Знание видов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			–отказ от ответов на вопросы; –неумение использовать научную терминологию; –наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-6 - способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции					
ЗНАТЬ:- параметры производственных процессов в переработке сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание параметров производственных процессов в переработке сырья животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
ПК-7 - способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции					
ЗНАТЬ: виды сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание видов сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-8 - способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты					
ЗНАТЬ: - виды нормативной и технической документации, технические регламенты в области переработки сырья животного происхождения -	Раздел отчета по практике	Знание видов нормативной и технической документации, технические регламенты в области переработки сырья животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
ПК-9 - готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;					
ЗНАТЬ: виды контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Раздел отчета по практике	Знание видов контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-10 - готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования					
ЗНАТЬ: - виды технологического оборудования, новые приборные техники в переработке сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание видов технологического оборудования, новые приборные техники в переработке сырья животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
ПК-11 - способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения					
ЗНАТЬ: - общие технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание общих технологических схем производства продуктов питания животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)

ПК-12 -готовность выполнять работы по рабочим профессиям					
ЗНАТЬ: основные должностные обязанности по выполнению работ в переработке сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание основных должностных обязанностей по выполнению работ в переработке сырья животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: выполнять основные технологические операции по выполнению работ по переработке сырья животного происхождения	Собеседование (защита отчета)	Умение выполнять основные технологические операции по выполнению работ по переработке сырья животного происхождения	- систематизированные, глубокие и полные знания по вопросам практики;	отлично	Освоена (повышенный)
			- точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы;		
			- выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности;		
- использование научной терминологии, лингвистически и логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;	удовлетворительно	Освоена (базовый)			
- умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности;					
- использование научной терминологии, стилистическое и логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)			
- отказ от ответов на вопросы;					
- неумение использовать научную терминологию;					
- наличие грубых ошибок;					
ПК-13 - владение современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов					

ЗНАТЬ: информационные ресурсы, обеспечивающие получение данных о современном состоянии отрасли	Раздел отчета по практике	Знание видов информационных ресурсов, обеспечивающих получение данных о современном состоянии отрасли	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-14 - готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем					
ЗНАТЬ: - конкурентные преимущества продукции сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание конкурентных преимуществ продукции из сырья животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-15 -способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений					
ЗНАТЬ: - принципы организации работы коллектива про-	Раздел отчета по практике	Знание принципов организации работы коллектива	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)

изводственного участка (цеха)		производственного участка (цеха)	- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-16 - способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (
ЗНАТЬ: - виды установленной отчетности в производстве продукции животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание видов установленной отчетности в производстве продукции животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-17 - готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия					
ЗНАТЬ: требования стандартов к показателям качества продуктов питания животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание требований стандартов к показателям качества продуктов питания животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)

			–отказ от ответов на вопросы; –неумение использовать научную терминологию; –наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-18 - способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков					
ЗНАТЬ: - принцип организации технологической поточности производственных участков	Раздел отчета по практике	Знание принципов организации технологической поточности производственных участков	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			–отказ от ответов на вопросы; –неумение использовать научную терминологию; –наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-19 - способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений					
ЗНАТЬ: - структуру первичных производственных подразделений	Раздел отчета по практике	Знание структуры первичных производственных подразделений	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			–отказ от ответов на вопросы; –неумение использовать научную терминологию; –наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-20 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения					
ЗНАТЬ: - виды информационных	Раздел отчета по практике	Знание видов информационных	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)

ных источников в области новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения		источников в области новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-21 - готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия					
ЗНАТЬ: - возможные виды чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание возможных видов чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке сырья животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-22 - способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий					
ЗНАТЬ: - подходы и принципы изменения производственных условий	Раздел отчета по практике	Знание подходов и принципов изменения производственных условий	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам	Предмет оценки (про-	Показатель оцени-	Критерии оценивания	Шкала оценивания	

пam формирования компетенций	дукт или процесс)	вания	сформированности компетенций	Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-23 - владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга					
ЗНАТЬ: - структуру бизнес-планов производства продуктов животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание структуры бизнес-планов производства продуктов животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
езультаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
ПК-24 - способность организовывать работу структурного подразделения					
ЗНАТЬ: - принципы организации работы структурных подразделений по переработке сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание принципов организации работы структурных подразделений по переработке сырья животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
ПК-25 -готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований					
ЗНАТЬ: - принципы математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования	Раздел отчета по практике	Знание принципов математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)

вания и исследований		тов автоматизированного проектирования и исследований	- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
ПК-26 -проведение экспериментов по заданной методике и анализ результатов					
ЗНАТЬ: _ принципы проведения эксперимента по оценке свойств сырья и продуктов животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание способов оценки свойств сырья и продуктов животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: проводить эксперименты по оценке свойств сырья и продуктов животного происхождения и анализировать результаты	Собеседование (защита отчета)	Умение проводить эксперименты по заданной методике	- систематизированные, глубокие и полные знания по вопросам практики; - точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы; - выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации;	отлично	Освоена (повышенный)
			- умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- использование научной терминологии, лингвистически и логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности;	удовлетворительно	Освоена (базовый)
	- использование научной терминологии, стилистическое и логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)		
	Кейс-задание	Содержание ре-	Обучающийся ответил на все вопросы, но допу-	отлично	Освоена

		шения	стил одну ошибку		(повышенный)
			Обучающийся решил кейс-задания, ответил на вопросы, но допустил две ошибки	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся предложил вариант решения кейс-задания, ответил не на все вопросы, но не допустил ошибки в ответах.	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не предложил вариант решения кейс-задания, допустил более пяти ошибок в ответах	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
ПК-27 - способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок					
ЗНАТЬ: - принципы обработки и обобщения информации в области оценки качественных показателей сырья и продуктов животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание принципов обработки и обобщения информации в области оценки качественных показателей сырья и продуктов животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания Академическая оценка или баллы Уровень освоения компетенции	
ПК-28- способность организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (
ЗНАТЬ: способы защиты информации и разработок как коммерческой тайны предприятия	Раздел отчета по практике	Знание способов защиты информации и разработок как коммерческой тайны предприятия	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания Академическая оценка или баллы Уровень освоения компетенции	
ПК-29 - способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, опреде-					

Ляль приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности					
ЗНАТЬ: принципы определения критериев и показателей достижения целей в области переработки сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание принципов определения критериев и показателей достижения целей в области переработки сырья животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
ПК-30 - готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию					
ЗНАТЬ: этапы проектирования предприятий по переработке сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание этапов проектирования предприятий по переработке сырья животного происхождения	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию; -наличие грубых ошибок;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-31 - способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)					
ЗНАТЬ: принципы размещения оборудования на производственных участках	Раздел отчета по практике	Знание принципов размещения оборудования на производственных участках	- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			- качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			- достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			- отсутствие необходимой документации;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			-отказ от ответов на вопросы; -неумение использовать научную терминологию;	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)

			-наличие грубых ошибок;		
Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции

