

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**

**Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных
умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков
научно-исследовательской 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 учебной практики являются получение и углубление полученных теоретических знаний в области производства продуктов животного происхождения, ознакомление со структурой производственных предприятий.

2. Задачи практики:

производственно-технологическая деятельность:

- уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- уметь изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

научно-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

проектная деятельность:

- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования.

организационно-управленческая деятельность:

- составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам.

3 Место практики в структуре образовательной программы

3.1. Учебная практика относится блоку Б2 (Практики).

3.2 Для успешного прохождения практики достаточны знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Введение в технологию отрасли».

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении учебной практики, необходимы для успешного изучения таких дисциплин как «Технологическое оборудование отрасли», «Технология продуктов животного происхождения» и прохождения последующих практик – Производственной (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), Производственной (технологической), Производственной (НИР), Преддипломной.

4 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 анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5).

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:

- основные этапы и закономерности развития технологии в области переработки сырья животного происхождения (ОК-2);

- основные термины и определения в технологии производства продуктов животного происхождения (ОК-5);

- требования информационной безопасности при изучении и обработке информации в области переработки сырья животного происхождения (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);

- назначение основных видов технологического оборудования при переработке сырья животного происхождения (ОПК-4);

- 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);

- виды документации, касающиеся сопровождения процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1);

- правила техники безопасности на предприятии по переработке сырья животного происхождения (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);
- виды рабочих профессий в переработке сырья животного происхождения (ПК-12);
- информационные ресурсы, обеспечивающие получение данных о современном состоянии отрасли (ПК-13);
- конкуретные преимущества продукции сырья животного происхождения (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);
- возможные виды чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия по переработке сырья 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);
- стандартные методики определения качественного состава 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).

Уметь:

- прослеживать этапы становления предприятия и качественные изменения в его развитии. (ОК-2);
- использовать научную и производственную терминологию при написании и защите отчетов (ОК-5);
- использовать нормативную документацию для описания технологического процесса в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1).
- на основе информационной и библиографической культуры знакомиться с основными ассортиментными группами продуктов питания животного происхождения и элементами технологии их производства (ПК-3);

5. Способы и форма(ы) проведения практики

1) Практика может быть как выездной, так и стационарной и проводится на профильных предприятиях, либо на базе кафедры.

6. Структура и содержание практики

6.1 Содержание разделов практики

Введение

- 1) Ознакомление с историей развития выпускающей кафедры и предприятий по производству продуктов животного происхождения
- 2) Ознакомление с ассортиментными группами продуктов животного происхождения
- 3) Ознакомление со структурой, организацией работы, техническим оснащением, нормативной документацией и техникой безопасности на предприятии по производству продуктов животного происхождения
- 4) Индивидуальное задание
- 5) 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 солёно-копченых 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:

Сторублевцев С.А.
(ф.и.о.)



(подпись)

Оценочные материалы по практической подготовке

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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
1	ОК-2	- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;	- основные этапы и закономерности развития технологии в области переработки сырья животного происхождения	- проследить этапы становления предприятия и качественные изменения в его развитии	
	ОК-5	- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;	- основные термины и определения в технологии производства продуктов животного происхождения	- использовать научную и производственную терминологию при написании и защите отчетов	
3	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	требования информационной безопасности при изучении и обработке информации в области переработки сырья животного происхождения		
4	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		
5	ОПК- 3	способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;	этапы технологического контроля при переработке сырья животного происхождения		
6	ОПК- 4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;	назначение основных видов технологического оборудования при переработке сырья животного происхождения		
7	ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в произ-	-виды документации, касающиеся сопровождения процесса производства продуктов питания жи-	- использовать нормативную документацию для описания технологического процесса в области	

		водственном процессе	вотного происхож- дения	производства продук- тов питания животно- го происхождения.	
8	ПК- 2	- способностью осу- ществлять элементар- ные меры безопасности при возникновении экс- тренных ситуаций на тепло-, энергооборудо- вании и других объектах жизнеобеспечения пред- приятия	правила техники безопасности на предприятии по переработке сырья животного проис- хождения		
9	ПК-3	- способностью изучать научно-техническую ин- формацию отечествен- ного и зарубежного опы- та по тематике исследо- вания.	-основные виды научно- технической ин- формации в сфере производства про- дуктов питания жи- вотного происхож- дения	- на основе инфор- мационной и библио- графической культу- ры знакомиться с основными ассорти- ментными группами продуктов питания животного происхож- дения и элементами технологии их произ- водства .	
10	ПК-4	способностью применять метрологические прин- ципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предмет- ной области	метрологические принципы инстру- ментальных изме- рений, характерных для конкретной предметной обла- сти		
11	ПК-5	способностью организо- вывать входной контроль качества сырья и вспомо- гательных материа- лов, производственный контроль полуфабрика- тов, параметров техно- логических процессов и контроль качества гото- вой продукции	виды входного контроля качества сырья и вспомога- тельных материа- лов, производ- ственный контроль полуфабрикатов, параметров техно- логических процес- сов и контроль ка- чества готовой продукции		
12	ПК-6	способностью обрабаты- вать текущую производ- ственную информацию, анализировать получен- ные данные и использо- вать их в управлении качеством продукции	параметры произ- водственных про- цессов в перера- ботке сырья животно- го происхожде- ниям		
13	ПК-7	способностью обосновы- вать нормы расхода сы- рья и вспомогательных материалов при произ- водстве продукции	виды сырья и вспомогательных материалов при производстве про- дукции животного происхождениям		
14	ПК-8	способностью разработа- ть нормативную и техническую документа- цию, технические регла- менты	виды нормативной и технической до- кументации, техни- ческие регламенты в области перера- ботки сырья живот-		

			ного происхожде- ния		
15	ПК-9	готовностью осуществ- лять контроль соблюде- ния экологической и биологической безопас- ности сырья и готовой 20продукции	виды контроля со- блюдения экологи- ческой и биологи- ческой безопасно- сти сырья и готовой продукции		
16	ПК-10	Готовностью осваивать новые виды технологи- ческого оборудования при изменении схем тех- нологических процессов, осваивать новые при- борные техники и новые методы исследования	виды технологи- ческого оборудова- ния, новые прибор- ные техники в пе- реработке сырья животного проис- хождения		
17	ПК-11	способностью организо- вывать технологический процесс производства продуктов питания жи- вотного происхождения	общие технологи- ческие схемы про- изводства продук- тов питания живот- ного происхожде- ния		
18	ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим про- фессиям	виды рабочих про- фессий в перера- ботке сырья живот- ного происхожде- ния		
19	ПК-13	владением современны- ми информационными технологиями, готовно- стью использовать сете- вые компьютерные тех- нологии и базы данных в своей предметной обла- сти, пакеты прикладных программ для выполне- ния необходимых расче- тов	информационные ресурсы, обеспечи- вающие получение данных о совре- менном состоянии отрасли		
20	ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить марке- тинговые исследования и предлагать новые конку- рентоспособные продук- ты к освоению произво- дителем	конкретные пре- имущества продук- ции сырья живот- ного происхождения		
21	ПК-15	способностью организо- вывать работу неболь- шого коллектива испол- нителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятель- ности производственных подразделений	принципы органи- зации работы кол- лектива производ- ственного участка (цеха)		
22	ПК-16	способностью состав- лять производственную документацию (графики работ, инструкции, заяв- ки на материалы, оборудо-	виды установлен- ной отчетности в производстве про- дукции животного происхождения		

		дование), а также установленную отчетность по утвержденным формам			
23	ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	требования стандартов к показателям качества продуктов питания животного происхождения		
24	ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	принцип организации технологической поточности производственных участков		
25	ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	структуру первичных производственных подразделений		
26	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		
27	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		
28	ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	подходы и принципы изменения производственных условий		
29	ПК-23	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	структуру бизнес-планов производства продуктов животного происхождения		
30	ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	принципы организации работы структурных подразделений по переработке сырья животного происхождения		
31	ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного про-	принципы математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиро-		

		ектирования и исследований	ванного проектирования и исследований		
32	ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	стандартные методики определения качественного состава сырья и продуктов животного происхождения		
33	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		
34	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		
35	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		
36	ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	этапы проектирования предприятий по переработке сырья животного происхождения		
37	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	
1	Ознакомление с историей развития выпускающей кафедры и предприятий по производству продуктов животного происхождения	ПК-1	Тест	1-15	Процентная шкала
			Раздел отчета по практике	55	Проверка преподавателем раздела отчета
			Собеседование	75-83	Защита соответствующего раздела отчета
		ОК -2	Раздел отчета по практике	30-31	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-13	Раздел отчета по практике	56	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-14	Раздел отчета по практике	57	Проверка преподавателем раздела отчета
2	Ознакомление с ассортиментными группами продуктов животного происхождения	ОПК-1	Раздел отчета по практике	34	Проверка преподавателем раздела отчета
		ОПК-2	Раздел отчета по практике	35	Проверка преподавателем раздела отчета
3	Ознакомление со структурой, организацией работы, техническим оснащением, нормативной документацией и техникой безопасности на предприятии по производству продуктов животного происхождения	ОК-5	Раздел отчета по практике	32-33	Проверка преподавателем раздела отчета
		ОПК-3	Раздел отчета по практике	36	Проверка преподавателем раздела отчета
		ОПК -4	Раздел отчета по практике	37	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-2	Тест	16-29	Процентная шкала
			Раздел отчета по практике	45	Проверка преподавателем раздела отчета
			Собеседование	84-90	Защита соответствующего раздела отчета
		ПК-3	Раздел отчета по практике	46	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-5	Раздел отчета по практике	48	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-6	Раздел отчета по практике	49	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-7	Раздел отчета по практике	50	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-8	Раздел отчета по практике	51	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-9	Раздел отчета по практике	52	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-10	Раздел отчета по практике	53	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-11	Раздел отчета по практике	54	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-12	Раздел отчета по практике	55	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-15	Раздел отчета по практике	58	Проверка преподавателем раздела отчета
ПК-16	Раздел отчета по практике	59	Проверка преподавателем раздела отчета		

		ПК-17	Раздел отчета по практике	60	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-18	Раздел отчета по практике	61	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-19	Раздел отчета по практике	62	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-20	Раздел отчета по практике	63	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-21	Раздел отчета по практике	64	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-22	Раздел отчета по практике	65	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-24	Раздел отчета по практике	67	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-31	Раздел отчета по практике	74	Проверка преподавателем раздела отчета
4	Индивидуальное задание	ПК-23	Раздел отчета по практике	66	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-25	Раздел отчета по практике	68	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-26	Раздел отчета по практике	69	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-27	Раздел отчета по практике	70	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-28	Раздел отчета по практике	71	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-30	Раздел отчета по практике	73	Проверка преподавателем раздела отчета
		ПК-29	Раздел отчета по практике	72	Проверка преподавателем раздела отчета

3 Оценочные средства для промежуточной аттестации.

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции _ПК-1 - способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

Номер задания	Текст задания
А	
1.	Технический регламент "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в: а) Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации; б) Республике Армения, Российской Федерации и Республике Казахстан; в) Республике Казахстан, Республике Таджикистан, и Российской Федерации
2.	Хладобойня – это предприятие, объединяющее бойню и холодильник, предназначенное только для выпуска: а) мяса на кости и охлажденных мясных и замороженных полуфабрикатов; б) мяса и продуктов убоя в охлажденном или замороженном виде; в) мяса на кости и колбасных изделий;
3.	Колбаса «Докторская» относится к группе : а) вареных колбасных изделий б) полукопченых колбас; в) паштетной группе.
4.	"Партия животных" - определенное количество животных одного вида, поступивших на производственный объект из одного хозяйства в определенный промежуток времени, сопровождаемых: а) товаросопроводительной документацией;

	<ul style="list-style-type: none"> b) ветеринарным сертификатом; c) ветеринарным сертификатом и товаросопроводительной документацией;
5.	<p>Птицекомбинат – это предприятие по комплексной переработке:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) сухопутной птицы; b) Птицы и кроликов; c) Сухопутной и водоплавающей птицы.
6.	<p>Мясоперерабатывающий завод – предприятие по комплексной разделке и переработке мяса с целью выпуска продукции для местного потребления:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) колбасно-кулинарных изделий, мясных полуфабрикатов, фасованного мяса; b) консервов, мясных полуфабрикатов, фасованного мяса; c) колбасных изделий, мясных полуфабрикатов.
7.	<p>Крупнокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат" - бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой более:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 500 г; b) 300 г. c) 700 г.
8.	<p>"Субпродукты" - продукты убоя в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Внутренние органы убойных животных; b) внутренние органы, голова, хвост, конечности (или их частей), мясная обрезь, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей, а также шкурка и межсосковая часть свиней; c) внутренние органы, голова, хвост, конечности (или их частей), мясная обрезь, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей.
Б	
9.	<p>Способ доставки животных к пункту убоя осуществляется:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Железнодорожным транспортом; b) Автомобильным транспортом; c) Водным транспортом.
10.	<p>По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...</p> <ul style="list-style-type: none"> a) панированные, рубленые, котлеты, пельмени b) натуральные, мясной фарш, пельмени c) котлеты, пельмени, мясной фарш d) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
11.	В
12.	<p>Соотнесите технологическую операцию и ее назначение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Варка 2. Стерилизация 3. Бланширование <ul style="list-style-type: none"> a) Доведение продукта до кулинарной степени готовности; b) Уничтожение вегетативной микрофлоры; c) Подготовки сырья к дальнейшей тепловой обработке.
Г	
13.	<p>По мощности мясокомбинаты делят на:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) малые – до 50 т / см., b) средние – _____ т / см. c) и крупные – свыше _____ т / см.
14.	<p>В ассортименте продукции мясной индустрии выделяют четыре номенклатурные группы:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) фабрикаты и полуфабрикаты пищевые; b) полуфабрикаты и фабрикаты технические; c) полуфабрикаты для органолептических и специальной обработки; d) _____
Д	
15.	<p>Расположите в правильной последовательности операции перед убоем животного:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Оглушение; b) Транспортировка; c) Осмотр ветврачом; d) Предубойная выдержка.

Номер задания	Текст задания
А	
16.	<p>К научно-технической информации в области технологии продуктов животного происхождения относится:</p> <p>a) Патентная литература;</p> <p>b) Акт апробации выпуска продукции.</p>
17.	<p>"Размороженное мясо" - замороженное мясо, отепленное до температуры не ниже:</p> <p>a) минус 1,5°С в любой точке измерения;</p> <p>b) минус 4 °С в любой точке измерения;</p> <p>c) минус 8°С в любой точке измерения;</p> <p>d) плюс 1 °С в любой точке измерения.</p>
18.	<p>Что такое жиловка мяса?</p> <p>a) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков</p> <p>b) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей</p> <p>c) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки.</p>
19.	<p>"Вареное колбасное изделие для детского питания" - вареное колбасное изделие, предназначенное для питания детей:</p> <p>a) От 5 лет;</p> <p>b) От 3 лет;</p> <p>c) От 7 лет.</p>
20.	<p>Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют:</p> <p>a) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде</p> <p>b) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде</p> <p>c) свинину 1,2,3 и 4 категорий</p> <p>d) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину</p>
21.	<p>Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...</p> <p>a) в пределах 0-8 °С</p> <p>b) 10 °С</p> <p>c) 12 °С</p> <p>d) 16 °С</p>
22.	<p>"Вареное колбасное изделие" - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей:</p> <p>a) подсушку,</p> <p>b) обжарку</p> <p>c) варку;</p> <p>d) копчение</p>
Б	
23.	<p>К отраслевым периодическим изданиям в области продуктов животного происхождения относятся:</p> <p>a) Журнал «Мясные технологии»;</p> <p>b) Журнал «Молочная река»;</p> <p>c) Журнал «Рыбное хозяйство»;</p> <p>d) Журнал «Хлебопродукты»</p>
24.	В

25.	Соотнесите содержание основных химических компонентов мясного сырья: 1.Белок 2.Жир 3 Вода а) 49,7-74,5% б) 11,7-22,6% в) 3,8-49,3%.
26.	Г
27.	Функциональные продукты животного происхождения в отличие от традиционных, помимо пищевой ценности и вкусовых свойств должны обладать воздействием.
28.	Д
29.	Технологическая схема производства фасованного мяса а) охлаждение; б) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, в) реализация ; г) потребительская упаковка; д) транспортирование, е) групповая упаковка, ж) разделка отрубов на порции, з) Хранение.

3.3 Отчет по практике

3.1.2 Шифр и наименование компетенции

ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

Номер темы	Тема
30	Этапы становления и развития предприятия
31	Исторические этапы в развитии отдельных производств продуктов животного происхождения

ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

Номер темы	Тема
32	Характеристика производственной мощности предприятия и отдельных его участков
33	Характеристика связи структурных подразделений предприятия

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 темы	Тема
34	Описание и анализ конкретного технологического процесса в области переработки сырья животного происхождения на основе информационных источников

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

Номер темы	Тема
35	Описание подходов, способствующих повышению качества выпускаемой продукции (на конкретном примере)

ОПК- 3- способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Номер темы	Тема
36	Перечень контролируемых параметров при оценке качества сырья в производстве продуктов животного происхождения на данном предприятии

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

Номер темы	Тема
37	Виды оборудования для обработки сырья животного происхождения на данном предприятии

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

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

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

Номер темы	Тема
45	Применение современных технологических решений в условиях предприятия

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

Номер темы	Тема
46	Современное состояние АПК в области производства продуктов питания животного происхождения.

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

Номер темы	Тема
47	Средства измерений технологических параметров в производстве продуктов питания животного происхождения в условиях данного предприятия

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

Номер темы	Тема
48	Виды основного сырья, вспомогательных материалов в условиях данного предприятия

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

Номер темы	Тема

49	Требования к показателям и качества продукции предприятия
----	---

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

Номер темы	Тема
50	Приведение рецептурных решений продукции, выпускаемой на данном предприятии

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

Номер темы	Тема
51	Виды документации регулирующие безопасность продуктов животного происхождения

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

Номер темы	Тема
52	Показатели биологической безопасности продуктов питания животного происхождения

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

Номер темы	Тема
53	Новые и перспективные виды технологического оборудования для переработки сырья животного происхождения

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

Номер темы	Тема
54	Принципы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на данном предприятии

ПК-12 - готовность выполнять работы по рабочим профессиям

Номер темы	Тема
55	Виды рабочих профессий в области переработки сырья животного происхождения в условиях данно-

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

Номер темы	Тема
56	Использование программного обеспечения при сырьевых расчетах в производстве продуктов питания животного происхождения

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

Номер темы	Тема
57	Оценка современного состояния рынка и роль данного предприятия в его структуре

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

Номер темы	Тема
58	Оценка современного состояния рынка и роль данного предприятия в его структуре

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

Номер темы	Тема
59	Структура заявок на сырье и материалы в условиях данного предприятия

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

Номер темы	Тема
60	Соответствие выпускаемой продукции на предприятии стандартам

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

Номер темы	Тема
61	Структура производственных участков на предприятии

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

Номер темы	Тема
62	Характеристика первичных производственных подразделений на данном предприятии

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

Номер темы	Тема
63	Оценка возможности совершенствования технологических процессов на данном предприятии (на примере конкретного участка, процесса) путем использования новейших достижений техники и технологии

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

Номер темы	Тема
64	Краткая характеристика мер безопасности реализуемых на предприятии

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

Номер темы	Тема
65	Виды управленческих подходов на предприятии

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

Номер темы	Тема
66	Краткая характеристика бизнес-стратегии предприятия

ПК-24- способность организовывать работу структурного подразделения

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

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

Номер темы	Тема
68	Применение автоматизированных систем в условиях предприятия

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

Номер темы	Тема
69	Методики по определению макрокомпонентного состава сырья животного происхождения

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

Номер темы	Тема
70	Анализ полученных результатов по оценке состава сырья животного происхождения

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

Номер темы	Тема
71	Способы защиты инновационных подходов и разработок в условиях предприятия

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

Номер темы	Тема
72	Критерии в достижении целей по получению качественных показателей продуктов животного происхождения в условиях предприятия

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

Номер темы	Тема
73	Принципы проектирования технологических процессов в условиях данного предприятия

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
74	Принципы размещения технологического оборудования в условиях данного предприятия

3.4 Собеседование (защита отчета)

Вопросы (задачи, задания) для собеседования при защите отчета

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

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

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
75	В чем выражается производственная мощность предприятия?
76	Поясните особенности расположения основных цехов предприятия?
77	Опишите особенности сырьевой зоны предприятия?
78	Влияет ли и каким образом фактор сезонности на сырьевую составляющую деятельности предприятия?
79	Поясните особенности приемки основного и вспомогательного сырья?
80	Опишите виды сырьевых ресурсов для обеспечения производственной деятельности производства?
81	Опишите этапы документального оформления процесса приема сырья на предприятиях по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения.
82	Охарактеризуйте виды транспорта и условия доставки сырьевых ресурсов на предприятие.
83	Каковы особенности хранения сырья для производства различных видов продукции?

3.5.2 Шифр и наименование компетенции

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

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
84	Изложите последовательность технологических операций при производстве конкретного вида продукции (в соответствии с профилем предприятия)
85	Раскройте сущность процессов подготовки сырья в производстве продуктов животного происхождения различных ассортиментных групп.
86	Поясните, как в условиях предприятия реализуется процесс утилизации вторичных продуктов (в соответствии с профилем предприятия)
87	Приведите конкретные технические решения, позволяющие предприятию рационально утилизировать отходы производства
88	Дайте характеристику операциям приемки и подготовки сырья в технологии производства продуктов животного происхождения.
89	Какими документами регламентируется технологический процесс производства отдельных групп продукции в условиях данного предприятия?
90	Поясните назначение конкретных единиц оборудования в технологии производства продуктов животного происхождения.

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-2-способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции					
ЗНАТЬ: основные этапы и закономерности развития технологии в области переработки сырья животного происхождения; -	Раздел отчета по практике		- 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)
ОК-5-способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия					
ЗНАТЬ: основные термины и определения в технологии производства продуктов животного происхождения -	Раздел отчета по практике		- 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-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: - требования информационной безопасности при изучении и обработке информации в области переработки сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание требований информационной безопасности при изучении и обработке информации 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)
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; -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- 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)
ОПК- 4- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях ();					
ЗНАТЬ: - назначение основных видов технологического оборудования при переработке сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание назначения основных видов технологического оборудования 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
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)
УМЕТЬ: использовать нормативную документацию для описания технологического процесса в области производства продуктов питания животного происхождения.	Собеседование (защита отчета)	Способность использовать нормативную документацию для описания технологического процесса в области 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; -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- 2 - способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия					
ЗНАТЬ: требования информационной безопасности при изучении и обработке информации в области переработки сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание требований информационной безопасности при изучении и обработке информации 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-3 Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

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

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)
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)
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)

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-12 - готовностью выполнять работы по рабочим профессиям					
ЗНАТЬ: виды рабочих профессий в переработке сырья животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание видов рабочих профессий 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-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)
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 производственного участка (цеха)	Раздел отчета по практике	Знание принципов организации работы коллектива производственного участка (цеха)	- 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-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)
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 источников в области новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание видов информационных источников в области новейших достижений техники и технологии в области 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-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)
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)

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-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	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
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 и исследований	Раздел отчета по практике	Знание принципов математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	- 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-26 - способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты					
ЗНАТЬ: - стандартные методики определения качественного состава сырья и продуктов животного происхождения	Раздел отчета по практике	Знание стандартных методик определения качественного состава 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-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

