

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

УТВЕРЖДАЮ

И. о. проректора по учебной работе

Лыгина Л.В.

(подпись)

(Ф.И.О.)

«29» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИКИ

Учебная практика (технологическая практика)

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 29.05.2025 Куцова А.Е.
(дата) (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

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

29.05.2025

(дата)

Пономарев А.Н.

(Ф.И.О.)

1. Цели практики

Целями учебной практики (технологической практики) являются получение и углубление полученных теоретических и практических знаний в области производства продуктов животного происхождения, ознакомление со структурой производственных предприятий и основных технологических процессов переработки сырья животного происхождения, а также основного технологического оборудования.

Задачами учебной практики (технологической практики) являются получение и углубление полученных теоретических знаний в области производства продуктов животного происхождения, ознакомление со структурой производственных предприятий.

Области профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

научно-исследовательский;

производственно-технологический;

организационно-управленческий;

проектный.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/специальности 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД1 _{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.	Знает/понимает: поставленные задачи	Определение круга задач
		Умеет/применяет: решать поставленные задачи, используя системный подход	Определение (исходя из действующих правовых норм) совокупности взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели. ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания
		Владеет: методиками критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	
	ИД2 _{УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из	Знает/понимает: круг задач в рамках поставленной цели	
		Умеет/применяет: выбирать оптимальные способы решения поставленных задач	

	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Владеет: методиками достижения поставленной цели.	животного происхождения Проект и выбор оптимальных способов решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий	Знает/понимает: инженерные процессы	Знание инженерных процессов при решении профессиональных задач Знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения Знание инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Умеет/применяет: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	
		Владеет: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий	
		Знает/понимает: современное технологическое оборудование и приборы	
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД2 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования	Умеет/применяет: использовать знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования	
		Владеет: знаниями инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
		Знает/понимает: основные технологические процессы и технологии	
		Умеет/применяет: провести анализ технологических процессов и факторов с целью выявления эффективности технологических операций	
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД1 _{ОПК-4} – Осуществляет и контролирует технологические процессы и анализирует факторы влияющие на эффективность реализации ключевых технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Владеет: технологическими процессами и факторами влияющими на эффективность реализации ключевых технологических операций	Технологические процессы производства продуктов животного происхождения Осуществление и контроль технологических процессов и анализ факторов, влияющих на эффективность реализации ключевых технологи-

	ИД2 _{ОПК-4} – Демонстрирует знания в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции	Знает/понимает: основные физико-химические, биохимические и микробиологические свойства продуктов питания животного происхождения	ческих операций при производстве продуктов животного происхождения ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения Демонстрация знаний в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения Применение рациональных путей решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Умеет/применяет: использовать информацию об основных физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения при проектировании готовой продукции с заданными свойствами	
		Владеет: знаниями в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции	
	ИД3 _{ОПК-4} – Применяет рациональные пути решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	Знает/понимает: основные факторы, влияющие на обеспечение качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения Применение рациональных путей решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Умеет/применяет: решать профессиональные задачи с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	
		Владеет: методиками рациональных путей решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД1 _{ОПК-5} – Анализирует основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения	Знает/понимает: основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения	Организация и контроль производства продукции из сырья животного происхождения ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения Применение методов и способов организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Умеет/применяет: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	
	ИД2 _{ОПК-5} – Применяет методы и способы организации и контроля производства	Знает/понимает: методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	

	продукции из сырья животного происхождения	Умеет/применяет: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	лист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Владеет: методами и способами организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика (технологическая практика) относится к обязательной части Блока 2 «Практики» образовательной программы.

Практика базируется на следующих дисциплинах (практиках): Физическая культура, Компьютерная и инженерная графика, Экология и Введение в технологию отрасли, Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Биохимия, Основы проектного обучения подготовки бакалавров по ФГОС ВО.

Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики необходимы для успешного прохождения следующих дисциплин: Процессы и аппараты, Органическая химия, Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения, последующих практик, прохождения ГИА и выполнения ВКР бакалавров.

4. Место и время проведения практики

Практика проводится во 4 семестре.

Практика проводится в организации, осуществляющей деятельность по направленности (профилю) образовательной программы (далее – профильная организация), и (или) непосредственно в структурном подразделении ФГБОУ ВО «ВГУИТ» (далее – ВГУИТ).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов место прохождения практики учитывает особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности, состояние здоровья и требования по доступности.

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов.

Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
1	Подготовительный этап	2	-
1.1	Инструктаж по программе учебной/производственной практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре)	1	-
1.2	Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	1	-
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта))	132	62
2.1	Знакомство с базой учебной/производственной практики	120	-

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
2.2	Выполнение индивидуального задания	12	-
3	Отчетный этап	10	10
3.1	Подготовка отчета и презентации (<i>при необходимости</i>) к защите	8	-
3.2	Промежуточная аттестация по практике	2	-
	Всего:	144	72

6 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

Отчет по практике 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.

По окончании 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 по практике, оформленный в соответствии с требованиями, установленными методическими указаниями по практике, проводимой в форме практической подготовки, 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 отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет** по практике обучающийся сдает руководителю практики от ВГУИТ.

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

7 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1 Оценочные материалы (ОМ) для практики включают:

- 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.

7.2 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 рабочей программы практики** (приложением).

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17 «Положение об оценочных материалах».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Учебные печатные и электронные издания

Материалы, полученные во время прохождения практики.

При прохождении практики во ВГУИТ – материалы Ресурсного центра университета и электронные библиотечные системы.

1. Батищева, Л. В. Производственный микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Батищева, Д. В. Ключникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 156 с. — ISBN 978-5-00032-011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71655>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-00032-291-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106801>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Забодалова, Л. А. Введение в специальность : учебно-методическое пособие / Л. А. Забодалова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. — 69 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91510>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Общая технология пищевой отрасли: Методические указания : методические указания / составитель Г. Н. Забегалова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 61 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159439>. — Режим доступа: для авториз. пользователей..

5. Голубева, Л. В. Общая технология молочной отрасли : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. Б. Станиславская, Н. Г. Догарева. — Воронеж : ВГУИТ, 2011. — 72 с. — ISBN 978-5-89448-837-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5811>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Коновалов, С. А. Общая технология отрасли : учебное пособие / С. А. Коновалов, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 180 с. — ISBN 978-5-89764-639-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113364>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Бобренева, И. В. Математическое моделирование в технологиях продуктов питания животного происхождения : учебное пособие / И. В. Бобренева, С. В. Николаева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-3440-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112670>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Ордина, Н. Б. Контроль технологических рисков при производстве продуктов питания : 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123432>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123681>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Ордина, Н. Б. Технохимический контроль и учет в молочной промышленности : 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2016. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123442>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мышалова, О. М. Актуальные технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 141 с. — ISBN 979-5-89289-177-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107705>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121492>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свицерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162316>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Гунькова, П. И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности : учебно-методическое пособие / П. И. Гунькова, Л. В. Красникова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2016. — 97 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91377>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. — 4-е изд., стер. . — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 832 с. — ISBN 978-5-98879-153-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4885>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология продуктов городских молочных заводов [Текст] : лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова ; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж, 2019. - 55 с. - 28 экз. + Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2078>. - ISBN 978-5-00032-383-0.

18. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология продуктов городских молочных заводов [Текст] : лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова ; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж, 2019. - 55 с. - 28 экз. + Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2078>. - ISBN 978-5-00032-383-0.

19. Мельникова, Е. И. Физико-химические основы сырья и продуктов животного происхождения [Текст] : программа курса и методические указания по выполнению контрольной работы для студентов, обучающихся по направлению 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения», очно-заочной и заочной формы обучения / Е. И.

Мельникова, Е. В. Богданова ; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 20 с. - 27 экз. + Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4413>.

20. Полянских, С. В. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Полянских, Н. М. Ильина ; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 167 с. - (Ч. 2). - 58 экз. + Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4433>. - ISBN 978-5-00032-309-0 : 439-00.

21. Голубева, Л. В. Техничко-технологические основы производства молока и молочных продуктов (теория и практика) [Текст] : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова ; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 123 с. - 80 экз. + Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2984>. - ISBN 978-5-00032-264-2.

22. Пономарев, А. Н. Технология продуктов животного происхождения (Технология сыра и продуктов из вторичного молочного сырья) [Текст] : учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова ; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 135 с. - 56 экз. + Электрон. ресурс. - <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2678>. - Библиогр.: с. 130-131. - ISBN 978-5-00032-209-3 : 373-00.

23. Пономарев, А. С. Сравнительная характеристика химического состава мяса сельскохозяйственной птицы [Текст] / А. С. Пономарев, В. С. Слободяник, С. В. Полянских // Материалы студенческой научной конференции за 2014 год. - Воронеж, 2014. - С. 125.

24. Твердохлеб, Г. В. Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебное пособие (гриф Пр.) / Г. В. Твердохлеб, Г. Ю. Сажин, Р. И. Раманаускас. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 616 с. - 10 экз. - Библиогр.: с. 607. - ISBN 5-94343-104-7 : 500-00.

25. Книга, М. И. Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебное пособие. Ч. 1 / М. И. Книга, В. В. Змиев. - Харьков, 1976. - 103 с. - 1 экз. - Библиогр.: с. 100-101. - 0-25.

26. Антипова, Л. В. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных [Текст] / Л. В. Антипова, В. С. Слободяник, С. М. Сулейманов ; учебник. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ЮРАЙТ, 2020. - 388 с. - (Профессиональное образование). - 3 экз. - Библиогр.: с. 384-385. - ISBN 978-5-534-11200-9 : 900-00.

27. Мокий, М. С. Методология научных исследований [Текст] : учебник для магистров (гриф УМО) / М. С. Мокий, А. Л. Никифоров, В. С. Мокий ; под ред. М. С. Мокия. - М. : Юрайт, 2016. - 255 с. - 4 экз. - Библиогр.: с. 250-254. - ISBN 978-5-9916-7525-3 : 726-47.

28. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / И. Н. Кузнецов. - М. : Дашков и К, 2013. - 284 с. - (Учебные издания для бакалавров). - 5 экз. - ISBN 978-5-394-01947-0 : 351-00.

29. Криштафович, В. И. Методы и техническое обеспечение контроля качества продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие для студ. вузов (гриф Пр.) / В. И. Криштафович, С. В. Колобов. - М. : Дашков и К, 2006. - 124 с. - 1 экз. - Библиогр.: с. 122-123. - ISBN 5-94798-786-4 : 68-40.

30. Крусъ, Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология молока и молочных продуктов" (гриф МО) / Г. Н. Крусъ, А. М. Шалыгина, З. В. Волокитина ; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2002. - 368 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - 7 экз. - ISBN 5-9532-0020-X : 253-00.

31. Крусъ, Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология молока и молочных продуктов"

(гриф МО) / Г. Н. Крусь, А. М. Шалыгина, З. В. Волокитина ; под общ. ред. А. М. Шалыгиной. - М. : Колос, 2000. - 368 с. - (Учебники и учеб. пособия для студ. вузов). - 30 экз. - Библиогр.: с. 362. - ISBN 5-10-003440-8 : 75-00.

32. Антипова, Л. В. Биотехнология пищи [Текст] : физические методы : учебное пособие (гриф УМО) / Л. В. Антипова, С. С. Антипов, С. А. Титов. - Москва : Юрайт, 2021. - 210 с. - (Высшее образование). - 4 экз. - Библиогр.: с. 207-209. - ISBN 978-5-534-13162-8 : 862.75.

33. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи [Текст] : учебное пособие для СПО (Гриф УМО СПО) / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под редакцией Л. В. Антиповой. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ЮРАЙТ, 2020. - 204 с. - (Профессиональное образование). - 5 экз. - Библиогр.: с. 202-204. - ISBN 978-5-534-13610-4 : 555-45.

34. Антипова, Л. В. Химия пищи [Текст] : учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2018. - 856 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - 2 экз. - Библиогр.: с. 839-840. - ISBN 978-5-8114-2982-0 : 1799-60.

Журналы «Мясная индустрия», «Все о мясе», «Молочная индустрия», «Молочное дело», «Пищевая промышленность» и др.

8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения «Moodle», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение:

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows 7 (64 - bit)	Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office 2007	Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office 2010	Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2013	Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian Academic OPEN 1 License No Level #61280574 от 06.12.2012 г. http://eopen.microsoft.com
AdobeReaderXI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volumedistribution.htm

8.3 Методические указания к прохождению практики

8.3.1 Методические указания для обучающихся

Для студентов, обучающихся без использования дистанционных образовательных технологий

Методические указания "Учебная практика, технологическая практика" [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / А.Е. Куцова; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2021. - 25 с.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 32 с. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>

Методические рекомендации по организации учебной работы студента направлены на повышение ритмичности и эффективности его самостоятельной работы по практике.

Завершающим этапом практики является подведение ее итогов. Подведение итогов практики **Учебная практика (технологическая практика)** предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов, выявления недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту (зачет) отчета о практике. Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

По результатам практики составляется отчет, структура которого определяется задачами, установленными для данного типа практики в соответствии с методическими указаниями по сбору материала.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. Таблицы, схемы, рисунки, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят.

Структурные элементы отчета по практике **Учебная практика (технологическая практика)** определены в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

Сведения о практике

Учебная практика (технологическая практика)

(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению подготовки или специальности)

С программой практики ознакомлен: _____
(подпись обучающегося)

Убыл из ВГУИТ ____ 20__ г. _____
(подпись, печать)

Место практики _____
(город, наименование организации)

Прибыл в организацию ____ 20__ г. _____
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка ____ 20__ г.
(руководитель практики от профильной организации)

Совместный рабочий график (план) прохождения практики

Раздел практики	
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности, технологической документацией.
2	Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций, закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний.
3	Выполнение индивидуального задания.

В период прохождения практики (нужное подчеркнуть):

- выполнял(а) трудовые функции без оплаты

- назначен на оплачиваемую работу _____ «___» _____ 20___ г.
(указать должность)

Убыл из организации _____ 20___ г.
(подпись начальника ОК, печать)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от Университета или от организации) _____

Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний

Компетенция	Трудовые функции	Формирование			Уровень сформированности
		Знаний (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Умений (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Навыков (владений) (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	
УК-...		Изучил методы и средства ...	Научился применять методы и средства ...	Овладел методами и средствами ...	
ОПК-...					
ПКв-					

Руководитель практики

от организации _____
(должность, ф.и.о., подпись, печать)

Выполнение индивидуального задания: _____.

Содержание и оформление отчета оценивается в соответствии с принятой в университете рейтинговой системой оценки знаний. Максимальная оценка отчета составляет 60 баллов.

В соответствии с учебным планом прохождение практики завершается итоговым контролем в форме зачета с оценкой. Максимальная оценка на зачете с оценкой) составляет 40 баллов.

Общая оценка результатов освоения практики складывается из числа баллов, набранных при оценке отчета по практике и при защите отчета на Вид контроля из РУП. Максимальная общая оценка всей практики составляет 100 баллов.

Для студентов, обучающихся с использованием дистанционных образовательных технологий

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего(их) преподавателя(ей)/руководителя(ей) практики и доводится до обучающихся.

8.3.2. Методические рекомендации преподавателям

Для преподавателей, реализующих образовательные программы без использования дистанционных образовательных технологий

Основной задачей преподавателей, проводящих **Учебную практику, технологическую практику** является получение и углубление полученных теоретических и практических знаний в области производства продуктов животного происхождения, ознакомление со структурой производственных предприятий и основных технологических процессов переработки сырья животного происхождения, а также основного технологического оборудования.

Перед началом практики руководители практики от университета проводят собрания в группах, на которых разъясняют цели, задачи и порядок прохождения практики; знакомят с требованиями к отчетам по практике и порядком сдачи зачета.

Руководитель практики от университета обязан за 1-3 дня до начала практики студентов решить организационные вопросы. Совместно с руководителем практики от предприятия согласовать календарный план прохождения практики.

По прибытии на предприятие перед началом студенты в обязательном порядке проходят инструктаж по противопожарной безопасности и охране труда, знакомятся с правилами внутреннего распорядка на предприятии.

Работа студентов во время практики должна контролироваться руководителями практики от предприятия и университета в установленном порядке.

Во время посещений предприятий необходимо обратить внимание студентов на должностные инструкции менеджера по управлению качеством.

Для более глубокого изучения предмета преподаватель предоставляет студентам информацию о возможности использования Интернет-ресурсов по практике.

Рекомендуется проведение экскурсий по структурным подразделениям предприятия (организации).

Для преподавателей, реализующих образовательные программы с использованием дистанционных образовательных технологий

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует Разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до обучающихся.

Реализация ЭО и ДОТ предполагает использование следующих видов и учебной деятельности: онлайн консультации, практические занятия, видео-лекции; лабораторные работы, проводимые полностью или частично с применением ЭО и ДОТ; текущий контроль в режиме тестирования и проверки домашних заданий; онлайн консультации по курсовому проектированию; самостоятельная работа и т.д.

При реализации РПП в зависимости от конкретной ситуации ЭО и ДОТ могут быть применены в следующем виде:

- объем часов контактной работы обучающихся с преподавателем не сокращается) и электронные образовательные ресурсы (ЭОР) методически обеспечивают самостоятельную работу обучающихся в объеме, предусмотренном рабочей программой данной практики. При этом в случае необходимости занятия проводятся в режиме онлайн;

- смешанные формы обучения, сочетающие аудиторные занятия (при возможности перевода части контактных часов работы обучающихся с преподавателем в электронную информационно-образовательную среду без потери содержания практики) и ЭОР (часть учебного материала (например, лекции) может быть заменена ЭОР);

• учебные курсы, интегрированные в LMS Moodle, контактные часы по которым могут быть исключены, изучаются обучающимися самостоятельно при минимальном участии преподавателя (консультации в режиме форума или в режиме вебинара).

9. 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;
- метод ИТ - использование в учебном процессе системы автоматизированного проектирования;

2) Развивающие проблемно-ориентированные технологии.

- проблемные лекции и семинары;
- «работа в команде» - совместная деятельность под руководством лидера, направленная на решение общей поставленной задачи;
- «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;
- контекстное обучение;
- обучение на основе опыта.

3) Личностно ориентированные технологии обучения.

- консультации;
- «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;
- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;
- подготовка к докладам на студенческих конференциях.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

На кафедре технологии продуктов животного происхождения имеется оборудованный учебный класс (ауд. 041б), оснащенный компьютерами: Celeron 300 MHz, Celeron 433 MHz, Celeron 2.4 MHz, Pentium 4 3,2MHz, Pentium 4 3,0MHz, Pentium 4 3,0MHz, Pentium 4 3,0MHz, Celeron 2.8 MHz, плоттером марки HP DesignJet 430.

В учебном процессе реализуются программы: M.Word, M.Excel, Kompas и др.

Лекционная ауд. 035: лабораторные макеты, столы, лавки.

Для практических занятий используются аудитории 041б, 041, 039, 028– лаборатория технико-химического и микробиологического контроля: электроплитка, весы лабораторные, весы аналитические ВА-31, весы аналитические ВС- 23, весы ВЛЭ-1 кг, весы ВЛР-200, весы маслопробные СМП-84, лаборатория для определения кислотно-

сти молока ЛКМ, сушильный шкаф VS-10, сахариметр СУ-4, центрифуга ЦЛМП-24, центрифуга ЦЛК-1, фотоколориметр КФК-2, рН-метр рН-222.2, рН-метр портативный рН-600, рН метр «Статус», рН-метр 150, рН-метр «Hanna», прибор Чижовой, анализатор качества «Сомотос», стерилизатор паровой ГК-10-1 «ТЗМОИ», микробиологический бокс, микроскоп «Биолам», микроскоп ЛОМО, термостат электрический суховоздушный ТС-1/20 СПУ, шкаф вытяжной ДВС-а/1, холодильник «Апшерон», стол лабораторный химический СЛУБ 1/1, стол лабораторный, покрытый жстью СЛУБ 3/1, стол лабораторный для взвешивания СВ – 1, стол лабораторный химический СЛУБ 2/1, вискозиметр «Гепплера» ВК-2, вискозиметр Оствальда, пенетромтр, вискозиметр Энглера, рефрактометр РПЛ-3, рефрактометр ИФ-464, рефрактометр УРЛ-4752, телевизор «VESTEL», DVD – плеер «PHILIPS».

Технологическая лаборатория ауд. 120: 1) Фотоколориметр ЛФЛ-2; 2) Вытяжной шкф КБ 120.1000.0167.000; 3) Термостат суховоздушный; 4) Водяная баня; 5) Потенциомтр; 6) химическая посуда; 7) рефрактометр; 8) электрические плиты; 9) центрифуга; 10) ультрафильтрационная установка; 11) обратноосмотическая установка.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
--	--

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по практике (практической подготовке)

Учебная практика (технологическая практика)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД1 _{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.	Знает/понимает: поставленные задачи	Определение круга задач
		Умеет/применяет: решать поставленные задачи, используя системный подход	Определение (исходя из действующих правовых норм) совокупности взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели. ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Владеет: методиками критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	
	ИД2 _{УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Знает/понимает: круг задач в рамках поставленной цели	
		Умеет/применяет: выбирать оптимальные способы решения поставленных задач	Проект и выбор оптимальных способов решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Владеет: методиками достижения поставленной цели.	
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий	Знает/понимает: инженерные процессы	Знание инженерных процессов при решении профессиональных задач
		Умеет/применяет: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Владеет: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий	
	ИД2 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования	Знает/понимает: современное технологическое оборудование и приборы	
		Умеет/применяет: использовать знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования	Знание инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
		Владеет: знаниями инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД1 _{ОПК-4} – Осуществляет и контролирует технологические процессы и анализирует факторы влияющие на эффективность реализации ключевых технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Знает/понимает: основные технологические процессы и технологии Умеет/применяет: провести анализ технологических процессов и факторов с целью выявления эффективности технологической операций Владеет: технологическими процессами и факторами влияющими на эффективность реализации ключевых технологических операций	Технологические процессы производства продуктов животного происхождения Осуществление и контроль технологических процессов и анализ факторов, влияющих на эффективность реализации ключевых технологических операций при производстве продуктов животного происхождения ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения Демонстрация знаний в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения Применение рациональных путей решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
	ИД2 _{ОПК-4} – Демонстрирует знания в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции	Знает/понимает: основные физико-химические, биохимические и микробиологические свойства продуктов питания животного происхождения Умеет/применяет: использовать информацию об основных физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения при проектировании готовой продукции с заданными свойствами Владеет: знаниями в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции	
	ИД3 _{ОПК-4} – Применяет рациональные пути решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	Знает/понимает: основные факторы, влияющие на обеспечение качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения Умеет/применяет: решать профессиональные задачи с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения Владеет: методиками рациональных путей решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД1 _{ОПК-5} – Анализирует основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения	Знает/понимает: основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения Умеет/применяет: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Организация и контроль производства продукции из сырья животного происхождения ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения

		Владеет: анализом основных характеристик хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения	Применение методов и способов организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения
	ИД2 _{ОПК-5} – Применяет методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Знает/понимает: методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	
		Умеет/применяет: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	
		Владеет: методами и способами организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	

2. Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Подготовительный этап Инструктаж по программе учебной/производственной практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре) Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	УК-2	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-20	«Проверка преподавателем/руководителем практики Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта)) Знакомство с базой учебной/производственной практики Выполнение индивидуального задания	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	21-25; 26-45; 46-75; 76-90	Проверка преподавателем/руководителем практики Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
3	Отчетный этап Подготовка отчета и презентации (при необходимости) к защите Промежуточная аттестация по практике	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-20; 21-25; 26-45; 46-75; 76-90	Проверка преподавателем/руководителем практики Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

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. Аттестация обучающегося по практике проводится в форме собеседования (оценка защиты отчета по практике, выполнения отчета по практике и презентации к защите), зачет с оценкой.

3.1 Собеседование

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИД_{1УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели

ИД_{2УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

№ задания	Наименование вопроса
1.	Дайте определения понятиям комплекса и системы.
2.	Чем отличается системный от комплексного подхода?
3.	Охарактеризуйте неорганизованную и организованную системы.
4.	Дайте анализ факторов внутренней среды организации.
5.	Опишите внешнюю среду организации: факторы внешней среды прямого действия: поставщики, потребители, конкуренты, профсоюзы, государственные органы.
6.	Какие коммуникативные качества речи определяют культуру профессиональной речи?
7.	Что представляют собой канцеляризмы в официально-деловой письменной речи, их положительные и отрицательные стороны?
8.	Каковы прямые и косвенные доказательства убеждающей речи?
9.	Культура официально-деловой письменной речи.
10.	Мастерство публичного выступления.
11.	Определение, виды, формы культуры.
12.	Типология культур: элитарная, народная, массовая.
13.	Типология культур: доминирующая, субкультура, контркультура.
14.	История возникновения науки культурология.
15.	Трактовка понятия «культура» в исторические периоды.
16.	Методики повышения личной эффективности.
17.	Проблематика ведения хронометража.
18.	Принципы планирования.
19.	Краткосрочное и долгосрочное планирование.
20.	Контекстное планирование.

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИД_{1ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий

ИД_{2ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования

№ задания	Наименование вопроса
21.	Виды технологических процессов.
22.	Средства внешнего и внутризаводского транспорта на предприятиях по переработке животного сырья.

23.	Виды технологических потоков.
24.	Определение понятий «машина» и «аппарат».
25.	Требования к технологическому оборудованию.

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ИД1_{опк-4} – Осуществляет и контролирует технологические процессы и анализирует факторы влияющие на эффективность реализации ключевых технологических операций при производстве продуктов животного происхождения

ИД2_{опк-4} – Демонстрирует знания в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции

ИД3_{опк-4} – Применяет рациональные пути решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения

№ задания	Наименование вопроса
26.	Общий химический состав тканей животного сырья.
27.	Биохимические изменения в пищевом сырье при замораживании.
28.	Физические изменения в пищевом сырье при замораживании.
29.	Общий химический состав молока.
30.	Биохимические изменения в молоке при хранении.
31.	Биохимические изменения в мясе при хранении
32.	Получение субпродуктов в цехе убоя скота и разделки туш.
33.	Основные требования к обработке субпродуктов.
34.	Деление субпродуктов по морфологическому составу.
35.	Деление субпродуктов по пищевой ценности.
36.	Назовите способы получения пищевых топленых жиров.
37.	Требования, предъявляемые к вареным колбасам, сосискам или сарделькам в соответствии со стандартом.
38.	Перечислите основные операции технологических процессов изготовления вареных колбас, сосисок или сарделек.
39.	Обоснуйте необходимость термической обработки батонов колбас, сосисок или сарделек.
40.	Укажите назначение тонкого измельчения мяса и последовательность приготовления фарша.
41.	В каких, мясных продуктах допускают наличие крахмала? Его процентное содержание.
42.	Что такое молоко?
43.	Чем отличается питьевое молоко от сырого?
44.	Способы консервирования молока;
45.	Правила работы в лаборатории;

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ИД1_{опк-5} – Анализирует основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения

ИД2_{опк-5} – Применяет методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения

№ задания	Наименование вопроса
46.	Какие микроорганизмы вызывают пищевые отравления чаще всего?
47.	Политика в области безопасности пищевых продуктов.
48.	Пищевая ценность пищевых продуктов.
49.	Биологическая ценность пищевых продуктов.
50.	Назовите микробиологические критерии.
51.	Чем отличаются методы определения жира по Сокслету и Зайченко?
52.	Что влияет на точность определения жира, белка и влаги?
53.	В чем заключается сущность метода определения кальция и фосфора?
54.	Какие показатели влияют на калорийность мяса?
55.	Какой процент содержания жира, белка и влаги личных видов животных?
56.	Методы определения свободной влаги в мясе и мясопродуктах.

57.	Методы определения pH.
58.	Влияние pH на технологические свойства мяса и мясопродуктов.
59.	Какой процент влагоудерживающей способности в мясе?
60.	Правила отбора проб для исследований.
61.	Показатели, характеризующие качество мяса.
62.	Характерные признаки мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего.
63.	Каким методом определяют количество летучих жирных кислот и с какой целью?
64.	В каких случаях проводят лабораторные исследования качества готовой продукции?
65.	Перечисленные основные требования стандарта к говядине в полутушах и четвертинах и к свинине в полутушах.
66.	Расскажите о делении мяса по категориям упитанности.
67.	Какое количество хлорида натрия, нитратов и нитритов допускают в готовой продукции?
68.	С какой целью вносят нитраты и нитриты при приготовлении мясных продуктов?
69.	Для чего ставят контрольную пробу?
70.	Виды дефектов готовых продуктов.
71.	Какие требования предъявляют к сырому молоку по органолептическим показателям?
72.	Какие требования предъявляются к молоку по физико-химическим показателям?
73.	Какие формы ветеринарного свидетельства Вы можете назвать?
74.	Какие показатели молока должны быть в транспортной накладной?
75.	В чем разница при определении нитратов и нитритов спектрофотометре и фотокалориметре?

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок);

75- 84,99% - хорошо (Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок);

60-74,99% - удовлетворительно (Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.);

0-59,99% - неудовлетворительно (Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией).

3.2 Отчет по практике

Примерная структура отчета по практике:

Титульный лист

Оглавление (содержание)

Введение

Сведения о практике: Учебная практика (технологическая практика)

(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению подготовки или специальности)

С программой практики ознакомлен: _____
(подпись обучающегося)

Убыл из ВГУИТ ____ 20__ г. _____
(подпись, печать)

Место практики _____
(город, наименование организации)

Прибыл в организацию ____ 20__ г. _____
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка ____ 20__ г. _____
(руководитель практики от профильной организации)

Совместный рабочий график (план) прохождения практики

Раздел практики	
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности,

	технологической документацией.
2	Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций, закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний.
3	Выполнение индивидуального задания:

В период прохождения практики (нужное подчеркнуть):

- выполнял(а) трудовые функции без оплаты
- назначен на оплачиваемую работу _____ « ____ » _____ 20 ____ г.
(указать должность)

Убыл из организации _____ 20 ____ г.
(подпись начальника ОК, печать)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от Университета или от организации) _____

Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний

Компетенция	Трудовые функции	Формирование			Уровень сформированности
		Знаний (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении объектов исследования)	Умений (На примере конкретного предприятия, производственного участка в отношении объектов исследования)	Навыков (владений) (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении объектов исследования)	
УК-...	Методы и средства планирования и организации научных исследований и опытно-конструкторских разработок	Изучил способы поиска методов и средств планирования и организации научных исследований и опытно-конструкторских разработок	Научился применять методы и средства планирования и организации научных исследований и опытно-конструкторских разработок в условиях	Овладел следующими методами и средствами планирования и организации научных исследований и опытно-конструкторских разработок в условиях.....:	
ОПК-...					
ПК- ...					

Руководитель практики
от организации _____
(должность, ф.и.о., подпись, печать)

Основная часть, разбитую на главы и параграфы (в зависимости от индивидуального задания может содержать аналитический обзор литературы и патентный поиск, краткую характеристику объектов и методов исследования, результаты и обсуждение, дискуссию и т.д.)

Заключение

Список использованных источников

Приложения (в случае необходимости)

3.3 Индивидуальное задание

Темы индивидуальных заданий выбираются исходя из места и времени проведения практики.

№ задания	Примерная тематика индивидуального задания
76.	Виды животных предназначенных для убоя.
77.	Формы ветеринарных свидетельств.
78.	Товароведческое клеймение мяса с/х животных.
79.	Морфологический состав мяса.
80.	Химический состав мяса.
81.	Автолитические изменения в мясе после убоя.
82.	Производство цельно-мышечной продукции.
83.	Какие белки находятся в молоке и их свойства.
84.	Понятия о жирах молока и их свойства.
85.	Виды брожения молока.
86.	Ферменты молока, имеющие значение в молочном деле.
87.	Назовите витамины молока, и какое значение они имеют.
88.	Правила приемки молока.
89.	Каким способом проводят отбор проб молока при приемке?
90.	Углеводы молока и их свойства.

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

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

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

Зачет по практике выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой практики (с отметкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/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
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ИД1 _{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели ИД2 _{УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта					
Знать	Знание и определение круга задач в рамках поставленной цели и выбор оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Изложение поставленных задач в рамках поставленной цели; выбор оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ИД1 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий ИД2 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования					
Знать	Знание инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Изложение инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией.	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)

			Отчет сдан в срок		
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
			ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения ИД1 _{ОПК-4} – Осуществляет и контролирует технологические процессы и анализирует факторы влияющие на эффективность реализации ключевых технологических операций при производстве продуктов животного происхождения ИД2 _{ОПК-4} – Демонстрирует знания в области физико-химических, биохимических и микробиологических свойствах продуктов питания животного происхождения, способствующих формированию заданных свойств готовой продукции ИД3 _{ОПК-4} – Применяет рациональные пути решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения		
Знать	Знание инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Изложение инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)

			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Не отвечает на вопросы преподавателя.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения ИД1 _{ОПК-5} – Анализирует основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения ИД2 _{ОПК-5} – Применяет методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения					
Знать	Знание, организация и контроль производства продукции из сырья животного происхождения	Изложение основных характеристик хозяйственной	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Полно раскрывает сущность вопроса. Дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)

		деятельности при производстве продукции из сырья животного; методов и способов организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Достаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			При собеседовании обучающийся показывает знание материалов отчета. Недостаточно раскрывает сущность вопроса. Отвечает на поставленные вопросы с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			При собеседовании обучающийся показывает незнание материалов отчета. Не раскрывает сущность вопроса. Не отвечает на поставленные вопросы.	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Выполнение отчета	Применение полученных знаний при выполнении отчета	Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям без замечаний, полностью раскрыты все пункты отчета. Показан высокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Отчет выполнен и оформлен по установленным требованиям, но имеются незначительные замечания по тексту и оформлению отчета. Показан достаточный уровень владения информацией. Отчет сдан в срок	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Отчет в целом выполнен, но имеются замечания по тексту и оформлению работы. Показан невысокий уровень владения информацией. Отчет сдан в срок.	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Отчет не выполнен по установленным требованиям, имеются значительные замечания по тексту и оформлению работы. Обучающийся не владеет информацией	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Защита отчета	Демонстрация полученных знаний в процессе защиты отчета (презентации)	Обучающийся демонстрирует системность и глубину полученных знаний. Грамотно и логически излагает материал по теме отчета. Правильно отвечает на все вопросы преподавателя	Отлично 85-100%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует достаточную точность и полноту знаний в объеме программы практики. Владеет необходимой терминологией и логически излагает материал по теме отчета. Отвечает на вопросы преподавателя, допуская неточности	Хорошо 75-84,99%	Освоена (повышенный)
			Обучающийся демонстрирует недостаточную полноту знаний в объеме программы практики. Плохо владеет необходимой терминологией. Материал излагает нелогично. Отвечает на вопросы преподавателя с ошибками	Удовлетворительно 60-74,99%	Освоена (базовый)
			Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания по программе практики. Не владеет необходимой терминологией. Материал излагает не-	Неудовлетворительно 0-59,99%	Не освоена (недостаточный)

			логично. Не отвечает на вопросы преподавателя.		
--	--	--	--	--	--