

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.02.2021 09:08:40

Уникальный программный идентификатор:

5258223550ea9fbeb23776a1609b644b73d8886ab6255891f788f913a1351fae

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан технологического факультета,
к.с.-х.н., доцент

 Н.С. Трубчанинова
« 09 » 17 2020 г.



**ПРОГРАММА
ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
для направления подготовки
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
Квалификация - бакалавр
Год начала подготовки - 2020**

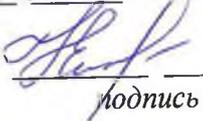
Майский, 2020

Программа преддипломной практики составлена с учетом требований:

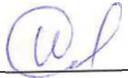
- закона РФ от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ №Об образовании в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки РФ от 25 января 2010 г. №63 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего профессионального образования, подтвержденных присвоением лицам квалификаций (степеней) «бакалавр» и «магистр», перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009г. №337, направлениям подготовки (специальностям) высшего профессионального образования, указанным в Общероссийском классификаторе специальностей по образованию ОК 009-2003, принятом и введенном в действие постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 30 сентября 2003 г. №276-ст.;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки РФ № 199 от 12.03.2015г.;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 301 от 05.04.2017 г.
- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- Положения «О практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ» от 22.01.2015г. протокол №1;
- Устава Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина».

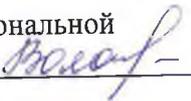
Составители: Зав. кафедрой технологии сырья и продуктов животного происхождения, к.т.н., доцент Шевченко Н.П., к.с.-х.н., доцент кафедры Волощенко Л.В., к.т.н., доцент кафедры Каледина М.В.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения «16» января 2020-г., протокол № 16

Зав. кафедрой  Шевченко Н.П. _____
подпись Ф.И.О.

Одобрена методической комиссией технологического факультета «04» 04 2020 г., протокол № 4-20

Председатель методической комиссии технологического факультета  Сорокина Н.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Волощенко Л.В.

Содержание

1	ЦЕЛИ ПРАКТИКИ	4
2	МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2.1	Цикл (раздел) образовательной программы, к которому относится практика	4
2.2	Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы	4
3	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
4	ОБЪЕМ ПРАКТИКИ	11
5	СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	11
6	ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	14
7	ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	16
8	ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	16
8.1	Основная литература	16
8.2	Дополнительная литература	17
8.3	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы	17
8.4	Перечень программного обеспечения, информационных технологий	18
9	ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	18
10	МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	18
11	ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	19
11.1	Наличие соответствующих условий реализации практики	19
11.2	Обеспечение соблюдения общих требований	19
11.3	Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме	19
11.4	Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья	19
	Приложения	20

Вид практики: производственная (преддипломная) практика.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

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

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Целью преддипломной практики являются:

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

Задачами преддипломной практики являются:

- закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе обучения;
- практическое применение теоретических знаний при реализации прикладной разработки;
- написание отчета по преддипломной практике, содержащего часть дипломной работы (проекта).

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Цикл (раздел) образовательной программы, к которому относится практика

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Преддипломная практика	Б2.В.03(П) Блок 2. Практики. Вариативная часть.	4

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Практика преддипломная основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей), и ранее пройденных видов практики согласно учебному плану.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знать: типовые технологические операции и режимы производства продукции питания животного происхождения, тенденции применения на объекте исследования новых технологий и оборудования
		уметь: разрабатывать новые технологические схемы производства, выбирать для решения производственных задач новое оборудование или технологический процесс для решения профессиональных задач
		иметь навыки (владеть): организации технологического процесса, проектирования новой технологии или совершенствования имеющейся
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	знать: виды и методы контроля
		уметь: осуществлять технологический контроль готовой продукции
		владеть: принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологическо-	знать: основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
	го оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<p>уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях</p> <p>владеть: навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях</p>
ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	знать: правовые основы и нормативную базу, регламенты, ветеринарные нормы и правила
		уметь: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
		владеть: навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	знать: основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
		уметь: своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
		владеть: методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;
		уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
		владеть: методологией анализа и систематизации информации.
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
		уметь: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
		владеть: метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой про-	знать: основные точки контроля
		уметь: осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья
		владеть: принципами организации на предприятиях работ по осуществлению технологический контроля основного и вспомогательного сырья

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
	дукции	
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	знать: принципы, методы и способы контроля и управления качеством
		уметь: обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством; - анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества
		владеть: способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	знать: - состав и свойства мясного (молочного) сырья и готовых продуктов; - виды основного и вспомогательного сырья в мясной (молочной) отрасли; - методы проведения материальных расчетов
		уметь: - составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; - пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции; - грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (немясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе
		владеть: техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов
		уметь: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
		владеть: навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	знать: концепцию продовольственной безопасности; ПБ и основные критерии ее оценки; правовое регулирование ПБ; современных способов и методов контроля и анализа качества продукции
		уметь: пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки.
		владеть: навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов,	знать: правила и условия безопасной эксплуатации оборудования
		уметь: обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;
		владеть: приёмами проектирования технологического

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
	осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	оборудования с использованием прикладных компьютерных программ
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; – требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; – типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения; – физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов; – технологические особенности производства многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе, продуктов с регулируемым составом, молочных (мясных) продуктов функционального назначения; – основные способы повышения качества и сроков хранения молочных (мясных) продуктов; – современные способы производства продукции и применяемое технологическое оборудование; – современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в молочной (мясной) отрасли; – основные направления развития молочной (мясной) отрасли в свете Государственной политики в области питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить обоснованный анализ в выборе способов и схем производства молочных (мясных) продуктов; – обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры; – совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции; – осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем. – составлять технологические схемы производства продукции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов; – современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов.
	готовностью выпол-	знать: технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламенти-

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
ПК-12	нять работы по рабочим профессиям	рующие выполнение соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным операциям или процессам.
		уметь: выполнять работы по рабочим профессиям.
		владеть: навыками производства продуктов животного происхождения.
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	знать: современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ
		уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		владеть: современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов
ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	знать: методику проведения маркетинговых исследований
		уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
		владеть: - навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка; - навыками проведения маркетинговых исследований
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	знать: - область и объекты профессиональной деятельности; - статьи затрат производственных подразделений
		уметь: - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий
		владеть: - навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей; - навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам
		уметь: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам
		владеть: навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам
ПК-17	готовностью выпол-	знать: процедуры подтверждения соответствия

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
	нать работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	<p>уметь: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p> <p>владеть: навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p>
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	знать: методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях
		уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях
		владеть: - навыками проведения организационно-плановых расчетов; - навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятий
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	знать: структуру производственных подразделений пищевых предприятий
		уметь: разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий
		владеть: навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	знать: новейшую технику и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
		уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
		владеть: навыками осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	знать: управленческие решения с учетом производственных условий
		уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий
		владеть: навыками управленческих решений с учетом производственных условий
ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23)	Знать: принципы разработки бизнес-планов и основы маркетинговой деятельности
		Уметь: разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга
		Владеть: навыками разработки бизнес-плана, принципами маркетинга

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	знать: область и объекты профессиональной деятельности
		уметь: организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий
		владеть: навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий
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	знать: - цели и задачи проекта (программы)
		уметь: формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности
		владеть: навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач
ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	знать: роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и реконструкции действующих предприятий
		уметь: формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;
		владеть: навыками производить необходимые технологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) пищевой промышленности.
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)	знать: - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; - прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.
		уметь: - производить технологические расчеты; - выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; - компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; - разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.
		владеть: - навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
		- навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость Б2.В.03 (П) «Преддипломной практики» составляет 63.е. (216 часов).

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

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

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

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

- технологические схемы производства всех видов продукции (обязательно отмечаются отклонения от технологических инструкций с объяснением значения этих отклонений). Приводятся технологические схемы производства, с указанием параметров технологических операций. Дается обоснование технологических режимов;
- организация производственного потока с указанием способов транспортировки сырья от операции к операции, расстановка рабочих, занятых в производстве, производительность труда, недостатки в организации рабочих мест;
- установленное технологическое оборудование (составляется его спецификация, с указанием марки, производительности);
- планы основных производственных цехов или отделений, с расстановкой оборудования (проверить соответствие преддипломной площади расчетной в соответствии с количеством выпускаемой продукции), выявить узкие места, дать свои предложения;
- обратить особое внимание на механизацию и автоматизацию производственных процессов, на взаимосвязь основных и вспомогательных цехов, на использование производственных площадей и оборудования;
- организация качества и безопасности сырья и готовой продукции, мероприятия по контролю сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;
- ознакомление с работой лаборатории (состав лаборатории, оснащение оборудованием, порядок ведения анализов и составление отчетов по определению качества сырья и готовой продукции);

- схемы технико-химического и микробиологического контроля сырья, готовой продукции, производственного процесса;
- мероприятия по комплексной системе управления качеством (основные принципы и положения, структурные и функциональные схемы, стандарты по прогнозированию и планированию качества выпускаемой продукции, стандарты по контролю за качеством сырья, готовой продукции, стандарты по анализу продуктов и устранению брака, контролю транспортировки и реализации);
- организация санитарии и гигиены на предприятии, мойка и дезинфекция оборудования, автоматизированные моечные установки.

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

Введение

1 Выбор ассортимента и технологических схем

2 Расчет сырья и готовой продукции

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

Заключение

Список литературы

Приложения

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

Введение

1 Обоснование выбранного ассортимента продукции и способов ее производства

2 Расчет сырья и готовой продукции

2.1 Схема направлений переработки сырья

2.2 Расчет продуктов проектируемого ассортимента. Сводная таблица продуктового рас-

чета

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

Заключение

Список литературы

Приложения

Введение

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

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

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

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

Выбор ассортимента и технологических схем

(при тематике по технологии мяса и мясных продуктов)

Выбираются технологические схемы для выбранного ассортимента.

Расчет сырья и готовой продукции

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

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

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

На усмотрение руководителя в раздел можно включать:

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

Перечень примерных индивидуальных заданий

Индивидуальное задание дается на усмотрение преподавателя. Для преддипломной практики тематика индивидуального задания формируется на основе темы выпускной квалификационной работы.

Перечень заданий:

1. Проектирование колбасного цеха мощностью (варианты) т мясных продуктов в смену с организацией производства конкретного вида продукта (варианты)
2. Проектирование цеха по производству соленых штучных изделий мощностью (варианты) т в смену с организацией производства конкретного вида продукта (варианты)
3. Проектирование мясоперерабатывающего завода мощностью (варианты) т мясных продуктов в смену с организацией производства конкретного вида продукта (варианты)
4. Проектирование цеха по производству мясных полуфабрикатов мощностью (варианты) т в смену с организацией производства конкретного вида продукта (варианты)
5. Проектирование цеха по производству продуктов из мяса птицы мощностью (варианты) т в смену с организацией производства конкретного вида продукта (варианты)
6. Проектирование мясоперерабатывающего завода (колбасного цеха, цеха по производству соленых штучных изделий, цеха по производству мясных полуфабрикатов, цеха по производству продуктов из мяса птицы) мощностью (варианты) т в смену мясных продуктов на территории предприятия
7. Перевооружение предприятия с организацией производства нового вида мясной продукции
8. Проектирование цеха цельномолочной продукции (маслодельного цеха, сыродельного цеха, молочно-консервного цеха, консервного цеха, творожного цеха, сметано-творожного цеха, цеха мороженого, по переработки вторичного сырья) мощностью (варианты) тонн перерабатываемого сырья в сутки.
9. Проектирование цеха цельномолочной продукции (маслодельного цеха, сыродельного цеха, молочно-консервного цеха, консервного цеха, творожного цеха, сметано-творожного

цеха, мороженого, по переработки вторичного сырья) мощностью (варианты) тонн готовой продукции в сутки.

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

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

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

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

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

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

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики - является зачет, формой отчетности – отчет.

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

Требования к выполнению

ОБЪЕМ

Не более 30 страниц формата А4 текста основной части без приложений

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ТЕКСТА

Страницы выполняют без рамок. Текст выполняется компьютерным способом шрифтом Times New Roman кегль 14 пт и 1,5 межстрочный интервал. Текст располагают на одной стороне листа белой бумаги. При заполнении таблиц используется кегля 12 пт, одинарный межстрочный интервал. Размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм. Абзацы в тексте начинают с отступом 15 мм.

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

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

- применять математический знак минус «-» перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»);
- применять знак «∅» для обозначения диаметра (следует писать слово «диаметр»).

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

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

- а) ... ;
- б) ... ;
- 1) ... ,

2) ... ;

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

НУМЕРАЦИЯ СТРАНИЦ ОТЧЕТА

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

ЗАГОЛОВКИ

Разделы, подразделы основной части отчета должны иметь заголовки.

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

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

ПОСТРОЕНИЕ ТАБЛИЦ

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

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

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

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

«Продолжение таблицы» с указанием номера таблицы.

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

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

ССЫЛКИ И ПРИМЕЧАНИЯ

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

Примечания помещают непосредственно после текстового, графического материала

или в таблице, к которым относятся эти примечания, и печатают с прописной буквы с абзацным отступом. После слова

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

Примечание –

Примечания 1 ;

2 –

ОФОРМЛЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЙ

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

Регламент выполнения

КОНТРОЛЬНЫЙ СРОК СДАЧИ

Последний день практики

7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) - представлены в приложении 2 к рабочей программе практики.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1 Основная литература:

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

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

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

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

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

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

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

8.2 Дополнительная литература:

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

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

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

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

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

Электронные ресурсы свободного доступа	
http://elibrary.ru/defaultx.asp	Всероссийский институт научной и технической информации
http://www2.viniti.ru	Научная электронная библиотека
http://www.fasi.gov.ru/	Федеральное агентство по науке и инновациям.
http://www.mcx.ru/	Министерство сельского хозяйства РФ
http://www.agro.ru/news/main.aspx	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
http://www.iqlib.ru/	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.
http://www.scirus.com/	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
http://www.scintific.narod.ru/	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.
http://www.ras.ru/	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
http://nature.web.ru/	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ.
http://www.cnshb.ru/	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
http://www.agroportal.ru	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
http://www.rsl.ru	Российская государственная библиотека
http://www.edu.ru	Российское образование. Федеральный портал
http://n-t.ru/	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
http://www.nauki-online.ru/	Науки, научные исследования и современные технологии
http://www.aonb.ru/iatp/	Полнотекстовые электронные библиотеки

guide/library.html	
Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ	
http://lib.belgau.edu.ru	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
http://ebs.rgazu.ru/	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
http://znanium.com/	ЭБС «ZNANIUM.COM»
http://e.lanbook.com/books/	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
http://www.garant.ru/	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
http://www.consultant.ru	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
http://www2.viniti.ru/	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН
http://window.edu.ru/catalog/	Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»

8.4.Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 736	MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии - бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Кон-

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для материально-технического обеспечения производственной практики на специализированных предприятиях используются средства и возможности этих организаций, в которых студент-практикант проходит на основании договора производственную практику. Рабочее место, которое предприятие определяет студенту на время производственной практики, должно соответствовать нормам и требованиям СНиП 23-05-95.

Для выполнения техническо-производственных исследований во время практики студенту может выделяться дополнительное оборудование и различные приборы, если это предусмотрено программой работ по договору.

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

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется преподавателями кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения. При прохождении практики на производстве руководство практикой по месту ее прохождения осуществляется специалистом, назначенным руководителем организации (модератором).

В период преддипломной практики студент обязан:

- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и санитарии;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики.

Результатом освоения компетенций программы преддипломной практики в соответствии с утвержденным учебным планом ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ и ФГОС ВО является отчет по преддипломной практике.

Отчет по преддипломной практике заслушивается преподавателем кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения, являющимся руководителем практики.

11. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

11.1. Наличие соответствующих условий реализации практики

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

11.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

11.3. Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме

Все локальные нормативные акты Белгородского ГАУ по вопросам реализации учебной практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

11.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность зачета, проводимого в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе.

**СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ НА 20__ / 20__ УЧЕБНЫЙ ГОД**

дисциплина (модуль)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направление подготовки/специальность

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)
ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)
УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения
«__» _____ 20__ года, протокол № _____

Зав.кафедрой _____

Методическая комиссия технологического факультета
«__» _____ 20__ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии _____

Декан технологического факультета _____

«__» _____ 20__ г.

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике
направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование разделов (этапов) практики и (или) видов работ	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Первый этап (пороговой уровень)	знать: типовые технологические операции и режимы производства продукции питания животного происхождения, тенденции применения на объекте исследования новых технологий и оборудования	Подготовительный Ассортимент и классификации продукции, способы производства продуктов питания животного происхождения	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: разрабатывать новые технологические схемы производства, выбирать для решения производственных задач новое оборудование или технологический процесс для решения профессиональных задач	Производственный Анализ типовых технологических и аппаратурно-технологических схем производства продуктов питания животного происхождения	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки (владеть): организации технологического процесса, проектирования новой технологии или совершенствования имеющейся	Заключительный Составление технологических и аппаратурно-технологических схем с использованием последних достижений науки и техники	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Первый этап (пороговой уровень)	знать: виды и методы контроля	Подготовительный Анализ требований к качеству и безопасности продукции	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: осуществлять технологический контроль готовой продукции	Производственный Виды и способы осуществления контроля	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции	Заключительный Схемы технико-химического и микробиологического контроля	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники без-	Первый этап (пороговой уровень)	знать: основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях	Подготовительный Виды технологического оборудования, классификация, устройство. Техника безопасности при работе с оборудованием	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях	Производственный Принцип действия технологического оборудования	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап	владеть: навыками эксплуатации различные	Заключительный	Устный	Отчет, ин-

	опасности на пищевых предприятиях	(высокий уровень)	виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Настройка и запуск технологического оборудования	опрос, отчет	индивидуальное задание
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Первый этап (пороговой уровень)	знать: требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;	Подготовительный Виды нормативных документов и технической документации, используемые основные нормативные документы в отрасли,	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	Производственный Основное нормируемое показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: оценочной методологией	Заключительный Методики проведения оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Первый этап (пороговой уровень)	знать: основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Подготовительный Инструктаж по ТБ	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Производственный Меры безопасности при работе с тепло-, энергооборудованием и других объектах жизнеобеспечения	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	Заключительный Средства для осуществления безопасной работы с тепло-, энергооборудованием и других объектах жизнеобеспечения. Инструкции при возникновении экстренных ситуациях.	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Первый этап (пороговой уровень)	знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	Подготовительный Виды информационных ресурсов и способы доступа к ним	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	Производственный Осуществлять поиск научно-технической информации при составлении отчета	Отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: методологией анализа и систематизации информации	Заключительный Использовать современную научно-техническую информацию отечественных и зарубежных ученых при оформлении отчета	Отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-4	способностью	Первый этап	знать: метрологические принципы инструмен-	Подготовительный	Устный	Отчет, ин-

	применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	(пороговой уровень)	тальных измерений, характерных для конкретной предметной области	методы комплексной оценки состава, свойств, безвредности сырья животного происхождения и готовой продукции	опрос, отчет	индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Производственный применять методы экспериментального исследования в производственно-технологической деятельности	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Заключительный владеть способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений при выполнении исследования состава, свойств, безвредности сырья животного происхождения и готовой продукции	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Первый этап (пороговой уровень)	знать: основные точки контроля	Подготовительный Организация контроля качества, устройство и назначение лабораторий	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья	Производственный Нормативные показатели сырья и готовой продукции, методы их контроля	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: принципами организации на предприятиях работ по осуществлению технологического контроля основного и вспомогательного сырья	Заключительный Схемы технико-химического и микробиологического контроля	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Первый этап (пороговой уровень)	знать: принципы, методы и способы контроля и управления качеством	Подготовительный Значение качества продукции, системы управления качеством	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством; - анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества	Производственный Способы сбора информации о качестве сырья и готовой продукции, инструменты контроля качества	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управ-	Заключительный Составление рекомендаций по управлению качеством продукции для конкретного предприя-	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание

	ции		лении качеством продукции	тия		
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Первый этап (пороговой уровень)	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав и свойства мясного (молочного) сырья и готовых продуктов; - виды основного и вспомогательного сырья в мясной (молочной) отрасли; - методы проведения материальных расчетов 	<p>Подготовительный</p> <p>Виды нормативных документов, состав сырья, нормы расхода сырья</p>	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; - пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции; - грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (мясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе 	<p>Производственный</p> <p>Составление материальных балансов</p>	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	<p>владеть: техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов</p>	<p>Заключительный</p> <p>Техника материальных расчетов на предприятии</p>	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Первый этап (пороговой уровень)	<p>знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p>Подготовительный</p> <p>Виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	<p>уметь: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</p>	<p>Производственный</p> <p>Положения и требования нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	<p>владеть: навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p>Заключительный</p> <p>Этапы разработки и утверждения нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой про-	Первый этап (пороговой уровень)	<p>знать: концепцию продовольственной безопасности; ПБ и основные критерии ее оценки; правовое регулирование ПБ; современных способов и методов контроля и анализа качества продукции</p>	<p>Подготовительный</p> <p>Продовольственная безопасность и ее правовое регулирование</p>	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	<p>уметь: пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров</p>	<p>Производственный</p> <p>Определение требований экологической и биологической безопасности к конкретному сырью</p>	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание

	дукции		при анализе сырья и продуктов переработки.	и продукту		
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье	Заключительный Методы оценки соответствия требований экологической и биологической безопасности к конкретному сырью и продукту		Отчет, индивидуальное задание
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Первый этап (пороговой уровень)	знать: правила и условия безопасной эксплуатации оборудования	Подготовительный Новые виды оборудования, приборной техники	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;	Производственный Регулировать режимы работы аппаратов в технологической линии	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: приёмами проектирования технологического оборудования с использованием прикладных компьютерных программ	Заключительный выбирать и проектировать отдельные машины в технологической линии	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: – научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; – требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; – типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения; – физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов; – технологические особенности производства многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе, продуктов с регулируемым составом, молочных (мясных) продуктов функционального назначения; – основные способы повышения качества и сроков хранения молочных (мясных) продуктов; – современные способы производства продук-	Подготовительный Типовые схемы производства продукции, состав сырья.	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание

			<p>ции и применяемое технологическое оборудование;</p> <ul style="list-style-type: none"> – современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в молочной (мясной) отрасли; – основные направления развития молочной (мясной) отрасли в свете Государственной политики в области питания 			
		Второй этап (продвину-тый уровень)	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить обоснованный анализ в выборе способов и схем производства молочных (мясных) продуктов; – обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры; – совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции; – осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем. – составлять технологические схемы производства продукции 	Производственный Технологические режимы и их обоснование	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов; – современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов. 	Заключительный Составление технологических схем, с указанием режимов, этапов контроля	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Первый этап (пороговой уровень)	<p>знать: технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным операциям или процессам.</p>	Подготовительный Ознакомление с технологическими инструкциями и регламентами предприятия на производство продукции. Изучение принципов работы оборудования предприятия	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап	<p>уметь: выполнять работы по рабочим профессиям</p>	Производственный	Устный	Отчет, ин-

		(продвину- тый уровень)	ям	Ориентироваться в технологических схемах производства продуктов питания животного происхождения, способах и методах получения продукта	опрос, отчет	дидуаль- ное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками производства продуктов жи- вотного происхождения.	Заключительный Владеть режимами производства продуктов пи- тания животного происхождения	Устный опрос, отчет	Отчет, ин- дивидуаль- ное задание
ПК-13	владением со- временными инфор- маци- онными тех- нологиями, готовностью использовать сетевые ком- пьютерные технологии и базы данных в своей пред- метной обла- сти, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Первый этап (пороговой уровень)	знать: современные информационные техноло- гии и базы данных, пакеты прикладных про- грамм;	Подготовительный Информационные технологии и базы данных на перерабатывающих предприятиях	Устный опрос, отчет	Отчет, ин- дивидуаль- ное задание
		Второй этап (продвину- тый уровень)	уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных про- грамм для выполнения необходимых расчетов;	Производственный Уметь использовать компьютерные технологии и пакеты прикладных программ для ведения материальных расчетов, проведения статистиче- ских обработок данных и т.д.	Устный опрос, отчет	Отчет, ин- дивидуаль- ное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: современными информационными тех- нологиями и методами выполнения необходимых расчетов	Заключительный Использование пакетов прикладных программ, сетевых компьютерных технологий при оформ- лении отчета, защиты отчета	Отчет	Отчет, ин- дивидуаль- ное задание
ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пи- щевых рынка, проводить мар- кетинговые ис- следования и предлагать но- вые конкуренто- способные про- дукты к освое-	Первый этап (пороговой уровень)	знать: методику проведения маркетинговых ис- следований	Подготовительный Анализ научно-технической литературы по ис- следованию глобального пищевого рынка	Устный опрос, отчет	Отчет, ин- дивидуаль- ное задание
		Второй этап (продвину- тый уровень)	уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые ис- следования и предлагать новые конкурентосо- пособные продукты к освоению производителем	Производственный Способы проведения маркетинговых исследо- ваний рынка пищевой продукции и критерии конкурентоспособности продукции	Устный опрос, отчет	Отчет, ин- дивидуаль- ное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: - навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка; - навыками про- ведения маркетинговых исследования	Заключительный Составление анализа на основе маркетинговых исследований, генерировать идеи по разработке новых видов продукции	Устный опрос, отчет	Отчет, ин- дивидуаль- ное задание

	нию производи- телем					
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	Первый этап (пороговой уровень)	знать: - область и объекты профессиональной деятельности; - статьи затрат производственных подразделений	Подготовительный закономерности функционирования предприятий пищевой промышленности в современных условиях, субъекты предпринимательства, их организационно-правовые формы, структура	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвину- тый уровень)	уметь: - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	Производственный основы построения, расчета и анализа современной системы экономических и финансовых показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; структура и подразделения предприятия, планирование работы персонала, основные фонды предприятия	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: - навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей; - навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	Заключительный Анализ результатов экономической деятельности предприятия	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	Первый этап (пороговой уровень)	знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам	Подготовительный Виды учета и отчетности на предприятии	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвину- тый уровень)	уметь: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам	Производственный Документы учета и отчетности на предприятии	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам	Заключительный Составление документов учета и отчетности предприятия	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению	Первый этап (пороговой уровень)	знать: процедуры подтверждения соответствия	Подготовительный Основы законодательства в пищевой промышленности	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвину- тый уровень)	уметь: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Производственный Основные этапы разработки и утверждения национальных стандартов. Общая характери-	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание

	процедуры подтверждения соответствия			стика стандартов отраслей. Общая характеристика стандартов организаций. Технические условия (ТУ) в системе технического регулирования.		
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Заключительный Технология разработки нормативных документов	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	Первый этап (пороговой уровень)	знать: методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях	Подготовительный основы экономики и организации производства; состав, структуру, учет, оценку ресурсов предприятия	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях	Производственный Уметь разрабатывать направления повышения повышению эффективности использования привлеченных ресурсов для обеспечения научных исследований и промышленного производства	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: - навыками проведения организационно-плановых расчетов; - навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях	Заключительный Техника планирования научно-технической и производственной деятельности предприятия	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	знать: новейшую технику и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Подготовительный Поиск научно-технической и патентной информации	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Производственный Анализ научно-технической и патентной информации	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Заключительный Представление научно-технической и патентной информации	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Первый этап (пороговой уровень)	знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Подготовительный Инструктаж по ТБ и возникновению чрезвычайных ситуаций на предприятиях	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Производственный Виды ЧС на промышленных объектах, основные средства защиты работников предприятий.	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Заключительный Организация эвакуации людей и инструкции по	Устный опрос,	Отчет, индивидуаль-

	необеспечения предприятия	уровень)	необеспечения предприятия	необходимым мерам при возникновении ЧС	отчет	ное задание
ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Первый этап (пороговой уровень)	знать: управленческие решения с учетом производственных условий	Подготовительный Методика составления и анализа сметы затрат на технологическую подготовку производства	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Производственный Принимать экономически обоснованные инженерно-технические, организационные и управленческие решения	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками управленческих решений с учетом производственных условий	Заключительный Применять основы системного анализа прикладной области	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: принципы разработки бизнес-планов и основы маркетинговой деятельности	Подготовительный основы организации комплексной подготовки производства на предприятии	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга	Производственный Этапы разработки организационно-технической документации	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками разработки бизнес-плана, принципами маркетинга	Заключительный Реализация и контроль результатов принимаемых решений по экономическим критериям	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	Первый этап (пороговой уровень)	знать: область и объекты профессиональной деятельности	Подготовительный современные методы управления персоналом предприятия (организации);	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий	Производственный приемы экономического анализа трудовых ресурсов	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий	Заключительный Способы повышения заинтересованности работников подразделения в повышении производительности и результативности труда;	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-29	способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структу-	Первый этап (пороговой уровень)	знать: - цели и задачи проекта (программы)	Подготовительный Цели и задачи практики	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	Производственный Способы решения задач практики	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание

	рировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач	Заключительный Оформление целей, задач и способов решения задач практики	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	Первый этап (пороговой уровень)	знать: роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и реконструкции действующих предприятий	Подготовительный Понятие и этапы проектирования предприятий пищевой промышленности	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;	Производственный принципы и способы планирования работы предприятия, в том числе способы выбора оптимального ассортимента выпускаемой продукции и определения производственной мощности; основные виды продуктовых расчетов и методы их выполнения; методы выбора и расчета количества технологического оборудования, транспортных средств, определения численности основных рабочих;	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками производить необходимые технологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) пищевой промышленности.	Заключительный современные методы и техника проектирования	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, техническое оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и за-	Первый этап (пороговой уровень)	знать: - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; - прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.	Подготовительный Типы предприятий и их организационная структура, производственные мощности	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: - производить технологические расчеты; - выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производ-	Производственный Расчет площадей предприятий, графики работы оборудования и протекания технологических процессов	Устный опрос, отчет	Отчет, индивидуальное задание

	<p>грузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p>		<p>ства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; - разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест. 			
		<p>Третий этап (высокий уровень)</p>	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат - навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; <p>навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</p>	<p>Заключительный</p> <p>Компоновка помещений и оборудования предприятия, нормативы и требования</p>	<p>Устный опрос, отчет</p>	<p>Отчет, индивидуальное задание</p>

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ПК-1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	знать: требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;	Не знает требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила	Частично знает требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;	Знает требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;	Знает и отлично ориентируется требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;
	уметь: давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	Не умеет давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	Частично умеет давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	Умеет давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	Способен самостоятельно давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;
	владеть: оценочной методологией	Не владеет оценочной методологией	Частично владеет оценочной методологией	Владеет оценочной методологией	Свободно владеет оценочной методологией
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	знать: типовые технологические операции и режимы производства продукции питания животного происхождения, тенденции применения на объекте исследования новых технологий и оборудования	Не знает типовые технологические операции и режимы производства продукции питания животного происхождения, тенденции применения на объекте исследования новых технологий и оборудования	Частично знает типовые технологические операции и режимы производства продукции питания животного происхождения, тенденции применения на объекте исследования новых технологий и оборудования	Знает типовые технологические операции и режимы производства продукции питания животного происхождения, тенденции применения на объекте исследования новых технологий и оборудования	Знает в совершенстве типовые технологические операции и режимы производства продукции питания животного происхождения, тенденции применения на объекте исследования новых технологий и оборудования
	уметь: разрабатывать новые	Не умеет разрабатывать	Частично умеет	Умеет разрабатывать	Способен самостоятельно

назначения	технологические схемы производства, выбирать для решения производственных задач новое оборудование или технологический процесс для решения профессиональных задач	новые технологические схемы производства, выбирать для решения производственных задач новое оборудование или технологический процесс для решения профессиональных задач	разрабатывать новые технологические схемы производства, выбирать для решения производственных задач новое оборудование или технологический процесс для решения профессиональных задач	новые технологические схемы производства, выбирать для решения производственных задач новое оборудование или технологический процесс для решения профессиональных задач	разрабатывать новые технологические схемы производства, выбирать для решения производственных задач новое оборудование или технологический процесс для решения профессиональных задач
	иметь навыки (владеть): организации технологического процесса, проектирования новой технологии или совершенствования имеющейся	Не владеет способностью организации технологического процесса, проектирования новой технологии или совершенствования имеющейся	Частично владеет способностью организации технологического процесса, проектирования новой технологии или совершенствования имеющейся	Владеет способностью организации технологического процесса, проектирования новой технологии или совершенствования имеющейся	Владеет в совершенстве способностью организации технологического процесса, проектирования новой технологии или совершенствования имеющейся
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	знать: виды и методы контроля	Не знает виды и методы контроля	Частично знает виды и методы контроля	Знает виды и методы контроля	Знает в совершенстве виды и методы контроля
	уметь: осуществлять технологический контроль готовой продукции	Не умеет осуществлять технологический контроль готовой продукции	Частично умеет осуществлять технологический контроль готовой продукции	Умеет осуществлять технологический контроль готовой продукции	Самостоятельно может осуществлять технологический контроль готовой продукции
	владеть: принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции	Не владеет принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции	Частично владеет принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции	Владеет принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции	Свободно владеет принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического	знать: основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях	Не знает основы и принцип работы различного технологического оборудования,	Частично знает основы и принцип работы различного технологического оборудования,	Знает основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на	Знает в совершенстве основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях

ского оборудо- вания в соот- ветствии с тре- бованиями тех- ники безопас- ности на пище- вых предприя- тиях		применяемого на пищевых предприятиях	применяемого на пищевых предприятиях	пищевых предприятиях	
	уметь: эксплуатировать различ- ные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях	Не умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях	Частично умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях	Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях	Самостоятельно умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях
	владеть: навыками эксплуата- ции различные виды техноло- гического оборудования в со- ответствии с требованиями техники безопасности на пи- щевых предприятиях	Не владеет навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Частично владеет навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Владеет навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Свободно владеет навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
ПК-1 способ- ность использо- вать норматив- ную и техниче- скую докумен- тацию, регла- менты, ветери- нарные нормы и правила в про- изводственном процессе	знать: правовые основы и нормативную базу, регламен- ты, ветеринарные нормы и правила	Не знает правовые основы и нормативную базу, регламенты, ветеринарные нормы и правила	Частично знает правовые основы и нормативную базу, регламенты, ветеринарные нормы и правила	Знает правовые основы и нормативную базу, регламенты, ветеринарные нормы и правила	Знает в совершенстве правовые основы и нормативную базу, регламенты, ветеринарные нормы и правила
	уметь: использовать норма- тивную и техническую доку- ментацию, регламенты, вете- ринарные нормы и правила в производственном процессе	Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Частично умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Самостоятельно умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
	владеть: навыками использо- вания нормативной и техниче- ской документации, регламен- тов, ветеринарных норм и пра- вил в производственном про- цессе	Не владеет навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и	Частично владеет навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и	Владеет навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и	Свободно владеет навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе

		правил в производственном процессе	правил в производственном процессе	правил в производственном процессе	
ПК-2 способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	знать: основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Не знает основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Частично знает основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Знает основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Знает в совершенстве основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
	уметь: своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Не умеет своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Частично умеет своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Умеет своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Способен самостоятельно своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
	владеть: методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	Не владеет методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	Частично владеет методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	Владеет методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	Владеет в совершенстве методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия
ПК-3 способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	Не знает перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	Частично знает перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	Знает перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	Знает в совершенстве перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;
	уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного	Не умеет находить и использовать современную научно-техническую информацию	Частично умеет находить и использовать современную научно-техническую	Умеет находить и использовать современную научно-техническую	Самостоятельно умеет находить и использовать современную научно-техническую информацию

	опыта по тематике исследования;	отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
	владеть: методологией анализа и систематизации информации	Не владеет методологией анализа и систематизации информации	Частично владеет методологией анализа и систематизации информации	Владеет методологией анализа и систематизации информации	Свободно владеет методологией анализа и систематизации информации
ПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Не знает метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Частично знает метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Знает метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Знает в совершенстве метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
	уметь: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Не умеет применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Частично умеет применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Умеет применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Самостоятельно умеет применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
	владеть: метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Не владеет метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Частично владеет метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Владеет метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Свободно владеет метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полу-	знать: основные точки контроля	Не знает основные точки контроля	Частично знает основные точки контроля	Знает основные точки контроля	Знает в совершенстве основные точки контроля
	уметь: осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья	Не умеет осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья	Частично умеет осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья	Умеет осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья	Самостоятельно умеет осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья
	владеть: принципами организации на предприятиях работ по осуществлению технологи-	Не владеет принципами организации на предприятиях работ по	Частично владеет принципами организации на предприятиях работ по	Владеет принципами организации на предприятиях работ по	Свободно владеет принципами организации на предприятиях работ по осуществлению

фабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ческий контроля основного и вспомогательного сырья	осуществлению технологический контроля основного и вспомогательного сырья	осуществлению технологический контроля основного и вспомогательного сырья	осуществлению технологический контроля основного и вспомогательного сырья	технологический контроля основного и вспомогательного сырья
ПК-6 способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	знать: принципы, методы и способы контроля и управления качеством	Не знает принципы, методы и способы контроля и управления качеством	Частично знает принципы, методы и способы контроля и управления качеством	Знает принципы, методы и способы контроля и управления качеством	Знает в совершенстве принципы, методы и способы контроля и управления качеством
	уметь: обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов; - анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества	Не умеет обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов; - анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества	Частично умеет обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов; - анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества	Умеет обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов; - анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества	Самостоятельно умеет обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов; - анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества
	владеть: способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов	Не владеет способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов	Частично владеет способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов	Владеет способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов	Свободно владеет способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов
ПК-7 способностью обосновать	знать: - состав и свойства мясного	Не знает состав и свойства мясного (молочного)	Частично знает состав и свойства мясного (молочного)	Знает состав и свойства мясного (молочного) сы-	Знает в совершенстве состав и свойства мясного (молочно-

<p>вызвать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>	<p>(молочного) сырья и готовых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды основного и вспомогательного сырья в мясной (молочной) отрасли; - методы проведения материальных расчетов 	<p>сырья и готовых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды основного и вспомогательного сырья в мясной (молочной) отрасли; методы проведения материальных расчетов 	<p>ного) сырья и готовых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды основного и вспомогательного сырья в мясной (молочной) отрасли; методы проведения материальных расчетов 	<p>рья и готовых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды основного и вспомогательного сырья в мясной (молочной) отрасли; методы проведения материальных расчетов 	<p>го) сырья и готовых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды основного и вспомогательного сырья в мясной (молочной) отрасли; методы проведения материальных расчетов
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; - пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции; - грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (немясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе 	<p>Не умеет - составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции; - грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (немясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе 	<p>Частично умеет - составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции; - грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (немясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе 	<p>Умеет - составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции; - грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (немясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе 	<p>Самостоятельно умеет - составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции; - грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (немясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе
	<p>владеть: техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов</p>	<p>Не владеет техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов</p>	<p>Частично владеет техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов</p>	<p>Владеет техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов</p>	<p>Свободно владеет техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов</p>
<p>ПК-8 способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические</p>	<p>знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p>Не знает виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p>Частично знает виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p>Знает виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p>Знает в совершенстве виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p>
	<p>уметь: разрабатывать нормативную и техническую доку-</p>	<p>Не умеет разрабатывать нормативную и</p>	<p>Частично умеет разрабатывать</p>	<p>Умеет разрабатывать нормативную и</p>	<p>Самостоятельно умеет разрабатывать нормативную и</p>

регламенты	ментацию, технические регламенты	техническую документацию, технические регламенты	нормативную и техническую документацию, технические регламенты	техническую документацию, технические регламенты	техническую документацию, технические регламенты
	владеть: навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	Не владеет навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	Частично владеет навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	Владеет навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	Свободно владеет навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов
ПК-9 готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	знать: концепцию продовольственной безопасности; ПБ и основные критерии ее оценки; правовое регулирование ПБ; современных способов и методов контроля и анализа качества продукции	Не знает концепцию продовольственной безопасности; ПБ и основные критерии ее оценки; правовое регулирование ПБ; современных способов и методов контроля и анализа качества продукции	Частично знает концепцию продовольственной безопасности; ПБ и основные критерии ее оценки; правовое регулирование ПБ; современных способов и методов контроля и анализа качества продукции	Знает концепцию продовольственной безопасности; ПБ и основные критерии ее оценки; правовое регулирование ПБ; современных способов и методов контроля и анализа качества продукции	Знает в совершенстве концепцию продовольственной безопасности; ПБ и основные критерии ее оценки; правовое регулирование ПБ; современных способов и методов контроля и анализа качества продукции
	уметь: пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки.	Не умеет пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки.	Частично умеет пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки.	Умеет пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки.	Самостоятельно умеет пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки.
	владеть: навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье	Не владеет навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье	Частично владеет навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье	Владеет навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье	Свободно владеет навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье
ПК-10 готов-	знать: правила и условия без-	Не знает правила и	правила и условия	Знает правила и условия	Знает в совершенстве правила

ностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	опасной эксплуатации оборудования	условия безопасной эксплуатации оборудования	безопасной эксплуатации оборудования	безопасной эксплуатации оборудования	и условия безопасной эксплуатации оборудования
	уметь: обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;	Не умеет обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;	Частично умеет обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;	Умеет обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;	Самостоятельно умеет обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;
	владеть: приёмами проектирования технологического оборудования с использованием прикладных компьютерных программ	Не владеет приёмами проектирования технологического оборудования с использованием прикладных компьютерных программ	Частично владеет приёмами проектирования технологического оборудования с использованием прикладных компьютерных программ	Владеет приёмами проектирования технологического оборудования с использованием прикладных компьютерных программ	Свободно владеет приёмами проектирования технологического оборудования с использованием прикладных компьютерных программ
ПК-11 способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знать: <ul style="list-style-type: none"> • научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; • требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; • типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения; • физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов; • технологические особенности производства многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе, продуктов с регулируемым 	Не знает <ul style="list-style-type: none"> • научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; • требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; • типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения; • физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов; • технологические особенности производства 	Частично знает <ul style="list-style-type: none"> • научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; • требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; • типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения; • физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов; • технологические 	Знает <ul style="list-style-type: none"> • научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; • требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; • типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения; • физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов; • технологические особенности производства многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе, продуктов с регулируемым 	Знает в совершенстве <ul style="list-style-type: none"> • научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; • требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; • типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения; • физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов; • технологические особенности производства многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе, продуктов с регулируемым составом, молочных (мясных)

	<p>действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем. • составлять технологические схемы производства продукции 	<ul style="list-style-type: none"> • совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции; • осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем. • составлять технологические схемы производства продукции 	<p>метры;</p> <ul style="list-style-type: none"> • совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции; • осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем. • составлять технологические схемы производства продукции 	<p>метры;</p> <ul style="list-style-type: none"> • совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции; • осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем. • составлять технологические схемы производства продукции 	<p>действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем. • составлять технологические схемы производства продукции
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • технологическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов; • современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов. 	<p>Не владеет • технологическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов. 	<p>Частично владеет • технологическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов. 	<p>Владеет • технологическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов. 	<p>Свободно владеет • технологическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов.
ПК-12 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	<p>Знать: технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным</p>	<p>Не знает технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием,</p>	<p>Частично знает технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием,</p>	<p>Знает технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием,</p>	<p>Знает в совершенстве технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том</p>

	операциям или процессам.	требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным операциям или процессам.	требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным операциям или процессам.	требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным операциям или процессам.	числе и по смежным операциям или процессам.
	уметь: выполнять работы по рабочим профессиям	Не умеет выполнять работы по рабочим профессиям	Частично умеет выполнять работы по рабочим профессиям	Умеет выполнять работы по рабочим профессиям	Самостоятельно умеет выполнять работы по рабочим профессиям
	владеть: навыками производства продуктов животного происхождения.	Не владеет навыками производства продуктов животного происхождения.	Частично владеет навыками производства продуктов животного происхождения.	Владеет навыками производства продуктов животного происхождения.	Свободно владеет навыками производства продуктов животного происхождения.
ПК-13 владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	знать: современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;	Не знает современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;	Частично знает современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;	Знает современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;	Знает в совершенстве современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;
	уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	Не умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	Частично умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	Умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	Умеет самостоятельно использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;
	владеть: современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов	Не владеет современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов	Частично владеет современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов	Владеет современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов	Свободно владеет современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов
ПК-14 готовностью давать оценку достижениям глобального пище-	знать: методику проведения маркетинговых исследований	Не знает методику проведения маркетинговых исследований	Частично знает методику проведения маркетинговых исследований	Знает методику проведения маркетинговых исследований	Знает в совершенстве методику проведения маркетинговых исследований
	уметь: давать оценку достиже-	Не умеет давать оценку	Частично умеет давать	Умеет давать оценку	Самостоятельно умеет давать

			предприятий	предприятий	
ПК-16 способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам	Не знает - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам	Частично знает - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам	Знает - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам	Знает в совершенстве - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам
	уметь: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам	Не умеет составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам	Частично умеет составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам	Умеет составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам	Самостоятельно умеет составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам
	владеть: навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам	Не владеет навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам	Частично владеет навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам	Владеет навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам	Свободно владеет навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам
ПК-17 готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	знать: процедуры подтверждения соответствия	Не знает процедуры подтверждения соответствия	Частично знает процедуры подтверждения соответствия	Знает процедуры подтверждения соответствия	Знает в совершенстве процедуры подтверждения соответствия
	уметь: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Не умеет выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Частично умеет выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Умеет выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Самостоятельно умеет выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
	владеть: навыками работы по стандартизации и подготовке	Не владеет навыками работы по стандартизации	Частично владеет навыками работы по	Владеет навыками работы по	Свободно владеет навыками работы по стандартизации и

тах жизнеобеспечения предприятия	возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
	владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Не владеет мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Частично владеет мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Владеет мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Свободно владеет мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-22 способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	знать: управленческие решения с учетом производственных условий	Не знает управленческие решения с учетом производственных условий	Частично знает управленческие решения с учетом производственных условий	Знает управленческие решения с учетом производственных условий	Знает в совершенстве управленческие решения с учетом производственных условий
	уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Не умеет принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Частично умеет принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Умеет принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Самостоятельно умеет принимать управленческие решения с учетом производственных условий
	владеть: навыками управленческих решений с учетом производственных условий	Не владеет навыками управленческих решений с учетом производственных условий	Частично владеет навыками управленческих решений с учетом производственных условий	Владеет навыками управленческих решений с учетом производственных условий	Свободно владеет навыками управленческих решений с учетом производственных условий
ПК-23 владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	Знать: принципы разработки бизнес-планов и основы маркетинговой деятельности	Не знает принципы разработки бизнес-планов и основы маркетинговой деятельности	Частично знает принципы разработки бизнес-планов и основы маркетинговой деятельности	Знает принципы разработки бизнес-планов и основы маркетинговой деятельности	Знает в совершенстве принципы разработки бизнес-планов и основы маркетинговой деятельности
	Уметь: разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга	Не умеет разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга	Частично умеет разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга	Умеет разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга	Самостоятельно умеет разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга
	Владеть: навыками разработки бизнес-плана, принципами	Не владеет навыками разработки бизнес-плана,	Частично владеет навыками разработки	Владеет навыками разработки бизнес-плана,	Свободно владеет навыками разработки бизнес-плана,

	маркетинга	принципами маркетинга	бизнес-плана, принципами маркетинга	принципами маркетинга	принципами маркетинга
ПК-24 способностью организовывать работу структурного подразделения	знать: область и объекты профессиональной деятельности	Не знает область и объекты профессиональной деятельности	Частично знает область и объекты профессиональной деятельности	Знает область и объекты профессиональной деятельности	Знает в совершенстве область и объекты профессиональной деятельности
	уметь: организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий	Не умеет организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий	Частично умеет организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий	Умеет организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий	Самостоятельно умеет организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий
	владеть: навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий	Не владеет навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий	Частично владеет навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий	Владеет навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий	Свободно владеет навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий
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	знать: - цели и задачи проекта (программы)	Не знает цели и задачи проекта (программы)	Частично знает цели и задачи проекта (программы)	Знает цели и задачи проекта (программы)	Знает в совершенстве цели и задачи проекта (программы)
	уметь: формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	Не умеет формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	Частично умеет формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	Умеет формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	Самостоятельно умеет формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности
	владеть: навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач	Не владеет навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач	Частично владеет навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач	Владеет навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач	Свободно владеет навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач
ПК-30 готовностью выполнять работу в области научно-	знать: роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и реконструкции	Не знает роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и реконструкции	Частично знает роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и рекон-	Знает роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и реконструкции	Знает в совершенстве роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и реконструкции

технической деятельности по проектированию	действующих предприятий	ции действующих предприятий	струкции действующих предприятий	действующих предприятий	действующих предприятий
	уметь: формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;	Не умеет формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;	Частично умеет формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;	Умеет формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;	Самостоятельно умеет формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;
	владеть: навыками производить необходимые технологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) пищевой промышленности.	Не владеет навыками производить необходимые технологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) пищевой промышленности.	Частично владеет навыками производить необходимые технологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) пищевой промышленности.	Владеет навыками производить необходимые технологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) пищевой промышленности.	Свободно владеет навыками производить необходимые технологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) пищевой промышленности.
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	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; - прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить технологические расчеты; - выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем про- 	<p>Не знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; - прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования. <p>Не умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить технологические расчеты; - выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических 	<p>Частично знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; - прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования. <p>Частично умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить технологические расчеты; - выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологи- 	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; - прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования. <p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить технологические расчеты; - выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологи- 	<p>Знает в совершенстве</p> <ul style="list-style-type: none"> - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; - прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования. <p>Самостоятельно умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить технологические расчеты; - выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем про-

<p>времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p>	<p>изводства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; - компоновать производственное оборудование с соблюдением точности производства; - разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.</p>	<p>схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; - компоновать производственное оборудование с соблюдением точности производства; - разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.</p>	<p>ческих схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; - компоновать производственное оборудование с соблюдением точности производства; - разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.</p>	<p>ческих схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; - компоновать производственное оборудование с соблюдением точности производства; - разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.</p>	<p>изводства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; - компоновать производственное оборудование с соблюдением точности производства; - разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.</p>
	<p>владеть: - навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат - навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</p>	<p>Не владеет - навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат - навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</p>	<p>Частично владеет - навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат - навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</p>	<p>Владеет - навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат - навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</p>	<p>Свободно владеет - навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат - навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</p>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

В результате прохождения практики студент должен:

Первый этап (пороговой уровень)

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

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

Второй этап (продвинутый уровень)

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

- использовать приемы работы с контрольно-измерительным и испытательным оборудованием одной из лабораторий;
- использовать методы аналитического контроля в лаборатории;
- уметь выстраивать порядок контроля качества продукции;
- эксплуатировать технологическое оборудование;
- составлять материальные балансы движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- анализировать технологические схемы производства, выявлять причины дефектов и брака

Третий этап (высокий уровень)

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

владеть:

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

Типовые вопросы для защиты отчета по практике на знать:

1. Дайте характеристику (специализация, профиль) и краткую историческую справку пищевого предприятия.
2. Основные нормативные документы, определяющие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.
3. Электронные ветеринарные свидетельства. Их назначение и цель.
4. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов.
5. Охарактеризуйте материально-техническую базу предприятия, поставщики вспомогательного сырья.
3. Мощность и режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
4. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.
5. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
6. Приведите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
7. Роль и значение лаборатории на предприятии. Виды лабораторий, виды производственного контроля.
8. Учет и отчетность на предприятии.
9. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
10. Какие меры осуществляются по безопасности труда, по санитарно-гигиеническим, пожарно-профилактическим мероприятиям на предприятии?
11. Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда?
12. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?
13. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?
14. Какие мероприятия по защите от поражения электрическим током вам известны?
15. Как обеспечивается безопасная эвакуация людей при пожаре?
16. Понятие о чрезвычайных ситуациях. Классификация чрезвычайных ситуаций. Стихийные бедствия и техногенные катастрофы.
17. Исследование устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.

Типовые вопросы для защиты отчета по практике на уметь:

18. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
19. Какова зона реализации продукции предприятия?
20. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
21. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.

22. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.
23. Какова зона реализации продукции предприятия?
24. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
25. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
26. Какое оборудование используется на предприятии?
27. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
28. Какова степень автоматизации на предприятии?
29. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?

Типовые вопросы для защиты отчета по практике на владеть:

30. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
31. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
32. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
33. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
34. Какие виды упаковки используют на предприятии?
35. Как осуществляется контроль содержания вредных газов и паров в воздухе рабочей зоны?
36. Перечислите требования безопасности при обращении с ядовитыми веществами.
37. Технические средства, обеспечивающие безопасность работ в электроустановках.
38. Первая помощь пострадавшим от электрического тока и в других несчастных случаях.
39. Требования безопасности при эксплуатации установок, работающих под давлением.
40. Техничко-экономические показатели предприятия
41. Что входит в себестоимость продукции?
42. Контроль показателей качества продукции.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатель	Критерий
Зачтено	<p>Отчет по практике выполнен на высоком или среднем уровне: изложен четко, грамотно и логически последовательно.</p> <p>Студент свободно или на среднем уровне ориентируется в материале и отвечает без значительных затруднений при контроле знаний, демонстрирует эрудицию, способен спроектировать технологический процесс, знает устройство и принцип работы технологического оборудования. Способен использовать современные методы производства и технологическое оборудование при проектировании технологического процесса, может предложить мероприятия по усовершенствованию технологического процесса.</p> <p>Дана положительная характеристика руководителя практики от предприятия. Знает права и обязанности специалиста предприятия. Может организовать технологический процесс производства, демонстрирует знания в области использования на практике современных технологий, методов исследования, эксплуатации приборов и оборудования.</p>
Незачтено	<p>Отчет по практике выполнен на низком уровне, содержит большое количество технических ошибок, оформлен не в соответствии с требованиями, отсутствует или частично выполнено индивидуальное задание. Выводы и предложения в работе отсутствуют. При защите отчета о практике студент ведет себя неуверенно, теряется во время ответов на</p>

	<p>поставленные дополнительные вопросы, слабо владел материалами собственного отчета.</p> <p>Требования программы практически не выполнены. При контроле студент допускает значительные ошибки и обнаруживает лишь начальную степень ориентации в материале, не знает устройство и принцип работы оборудования, технологические процессы и режимы.</p> <p>Дана отрицательная характеристика руководителя практики от предприятия. Не знает профессиональные обязанности специалиста предприятия, организацию технологического процесса, схемы и режимы производства продукции, виды и методики проведения исследований.</p>
--	---

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

Факультет _____

Кафедра _____

ОТЧЕТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. _____
(подпись)

Курс _____ группа _____

Направление подготовки _19.03.03 Продукты питания животного происхождения_

Направленность (профиль) _____

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от профильной организации _____

Ф.И.О. _____
М.П. _____ (подпись)

Руководитель практики от университета _____

Ф.И.О. _____
(подпись)

Дата сдачи на кафедру _____

Дата защиты _____

Оценка _____

Подпись _____

Майский 20__ г.

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

Факультет _____

Кафедра _____

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ**

(Ф.И.О. студента)

Курс _____ группа _____

Место прохождения практики _____

Срок практики с _____ по _____

Тема (дипломной работы, проекта) _____

Цель прохождения практики – освоение профессиональных компетенций и приобретение опыта самостоятельного решения конкретных производственных задач

Структура отчета:

Введение

Основная часть

Список литературы

Приложения

Руководители практики

от организации

(М.П.)

должность

подпись

ФИО

от университета

должность

подпись

ФИО

Майский, 20__ г.