


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»  
ФГБОУ ВО БЕЛГОРОДСКИЙ ГАУ

УТВЕРЖДАЮ  
Декан технологического факультета  
доцент Трубочанинова Н.С.  
« 12 » 07 2018 г.



**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Направление подготовки  
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения**

Квалификация  
**БАКАЛАВР**

Форма обучения  
**Очная**

Майский, 2018

Программа производственной практики по получению профессиональных умений и навыков 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, подтверждаемых присвоением лицам квалификаций (степеней) «бакалавр» и «магистр», перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009 г. №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 по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного и введенного в действие 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»;
- Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ» от 22.01.2015 г. 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 Н.П. Шевченко, к.т.н., доцент кафедры М.В. Каледина, к.с.-х.н., доцент Н.С. Трубочанинова, к.с.-х.н., старший преподаватель Т.А. Малахова.

**Рецензент:** д.с.-х.н., профессор П.П. Корниенко

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения

« 10 » 07 2018 г., протокол № 22

Зав. кафедрой  Шевченко Н.П.

Программа одобрена методической комиссией технологического факультета

« 12 » 07 2018 г., протокол № 5-18

Председатель методической комиссии технологического

факультета  Н.Б. Ордина

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целями практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической) (далее - производственной) являются:

- углубление, систематизация и закрепление научно-теоретических и практических знаний по профессиональным дисциплинам;
- закрепление теоретических знаний по организации технологических процессов, в том числе технологической поточности, работы технологического оборудования на предприятиях мясной и молочной отрасли.
- приобретение начального опыта в выполнении обязанностей специалиста перерабатывающего предприятия и умения применять полученные знания и навыки для принятия и выполнения самостоятельных решений и практических действий по различным производственным вопросам.

Задачами производственной практики являются:

- овладение практическими навыками по организации технологических процессов на предприятиях по переработке сырья животного происхождения;
- приобретение начальных практических навыков по выполнению функций специалиста цеха (участка, зоны) и организации работ по осуществлению технологических процессов;
- практическое освоение прогрессивных современных технологий;
- изучение частных технологий производства и используемого оборудования на предприятиях мясомолочной отрасли;
- изучение структуры производства и управления основными технико-экономическими показателями предприятия, его организационно-правовых форм;
- освоение рабочей профессии;
- закрепление теоретических знаний учебных дисциплин, пройденных курсов и подготовка студентов к осознанному усвоению учебного материала на следующих курсах.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 2.1 Требования к результатам освоения производственной (в том числе технологической) 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

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
		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 технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	знать: основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях
		уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях
		владеть: навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
ПК-1	способностью 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,	знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
		уметь: применять метрологические принципы ин-

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
	характерных для конкретной предметной области	<p>струментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p> <p>владеть: метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	<p>знать: основные точки контроля</p> <p>уметь: осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья</p> <p>владеть: принципами организации на предприятиях работ по осуществлению технологический контроля основного и вспомогательного сырья</p>
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	<p>знать: принципы, методы и способы контроля и управления качеством</p> <p>уметь: обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством; - анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества</p> <p>владеть: способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состав и свойства мясного (молочного) сырья и готовых продуктов;</li> <li>- виды основного и вспомогательного сырья в мясной (молочной) отрасли;</li> <li>- методы проведения материальных расчетов</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты;</li> <li>- пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции;</li> <li>- грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (немясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе</li> </ul> <p>владеть: техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов</p>
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические	<p>знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p> <p>уметь: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</p>

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
	регламенты	владеть: навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<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>уметь: пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки.</p> <p>владеть: навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье</p>
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	<p>знать: правила и условия безопасной эксплуатации оборудования</p> <p>уметь: обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;</p> <p>владеть: приёмами проектирования технологического оборудования с использованием прикладных компьютерных программ</p>
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>• требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>• типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>• физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• технологические особенности производства многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе, продуктов с регулируемым составом, молочных (мясных) продуктов функционального назначения;</li> <li>• основные способы повышения качества и сроков хранения молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• современные способы производства продукции и применяемое технологическое оборудование;</li> <li>• современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в молочной (мясной) отрасли;</li> <li>• основные направления развития молочной (мясной) отрасли в свете Государственной политики в области питания</li> </ul> <p>Уметь:</p>

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить обоснованный анализ в выборе способов и схем производства молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры;</li> <li>• совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции;</li> <li>• осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, разработку новых технологических схем.</li> <li>• составлять технологические схемы производства продукции</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• технологическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов.</li> </ul>
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 операциям или процессам.</p> <p>уметь: выполнять работы по рабочим профессиям.</p> <p>владеть: навыками производства продуктов животного происхождения.</p>
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	<p>знать: современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ</p> <p>уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p> <p>владеть: современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов</p>
ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению	<p>знать: методику проведения маркетинговых исследований</p> <p>уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</p> <p>владеть: - навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка; - навыками проведе-</p>

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
	производителем	ния маркетинговых исследования
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	<p>знать: - область и объекты профессиональной деятельности; - статьи затрат производственных подразделений</p> <p>уметь: - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий</p> <p>владеть: - навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей; - навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий</p>
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	<p>знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам</p> <p>уметь: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам</p> <p>владеть: навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам</p>
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	<p>знать: процедуры подтверждения соответствия</p> <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	<p>знать: методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях</p> <p>уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях</p> <p>владеть: - навыками проведения организационно-плановых расчетов; - навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях</p>
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	<p>знать: структуру производственных подразделений пищевых предприятий</p> <p>уметь: разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий</p> <p>владеть: навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий</p>
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и	знать: новейшую технику и технологии в области производства продуктов питания животного проис-



Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
	использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	хождение
		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
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
ПК-30	готовностью выполнять работу в области	знать: роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и реконструкции

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
	научно-технической деятельности по проектированию	<p>действующих предприятий</p> <p>уметь: формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;</p> <p>владеть: навыками производить необходимые технологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) пищевой промышленности.</p>
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)	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;</li> <li>- нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования;</li> <li>- прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить технологические расчеты;</li> <li>- выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки;</li> <li>- компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства;</li> <li>- разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат</li> <li>- навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов;</li> <li>навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</li> </ul>

После прохождения производственной (в том числе технологической) практики студент должен:

**знать:**

- состояние и перспективные направления развития технологии мяса (молока) и мясо- (молоко)продуктов;
- основные свойства мяса (молока) как объекта промышленной переработки;
- принципы консервирования и способы в том числе технологической

обработки мяса (молока) и мясо(молоко)продуктов;

- основные виды нормативных документов;
- методы исследования качества мяса (молока) и мя-со(молоко)продуктов, формы производственного контроля;
- должностные обязанности мастера.

**уметь:**

- работать в составе команды;
- использовать знания по сенсорному и технохимическому контролю при оценке качества сырья и готовых продуктов.

**владеть:**

- принципами выбора рациональных способов обработки мяса (молока) и мясо- (молоко)продуктов;
- способность составлять производственную документацию;
- способностью организовывать контроль параметров технологического процесса и качества готовой продукции;
- способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мяса (молока) и мясо- (молоко)продуктов.

В конце производственной практики студент оформляет и представляет к защите отчет, содержащий: анализ всех видов деятельности, в которых принимал участие; анализ производственного процесса на предприятии (согласно индивидуальному заданию по производственной практике), дневник по практике, производственную характеристику, индивидуальное задание.

В последний день практики отчет должен быть защищен на кафедре технологии сырья и продуктов животного происхождения.

### 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Раздел ОПОП бакалавриата «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Производственная практика относится к блоку Б2 «Практики», раздела Б2.В.02(П) «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

Производственная практика базируется на освоении лекций и практических занятий в разделах общепрофессиональной и профессиональной подготовок ОПОП.

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина	«Технологическое оборудование молочной (мясной) отрасли», «Общая технология отрасли», «Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции», «Химия и физика молока», «Технология молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физико-химические и
-----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(модуль)	биохимические основы производства мяса и мясопродуктов», «Технология соленых штучных изделий», «Микробиология молока и молочных продуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза».
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать используемые методы исследований мясного и молочного сырья и готовой продукции, виды и принцип работы основного технологического оборудования, основные типовые технологические схемы производства мясных и молочных продуктов, методы контроля качества сырья и готовой продукции, основы организации технологических процессов перерабатывающих предприятий отрасли.</p> <p>уметь пользоваться приборами и выполнять исследования показателей качества сырья и продуктов животного происхождения, проводить основные технологические расчеты, составлять технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения с указанием технологических потоков, планировать организацию структурных подразделений (цехов, участков) перерабатывающих предприятий.</p>

Производственная практика, в свою очередь, является пререквизитом для таких учебных курсов: «Частные технологии в мясоперерабатывающей (молокоперерабатывающей) отрасли, «Основы разработки и внедрения новых видов мясных (молочных) продуктов», «Биотехнология молочных продуктов», «Технохимический контроль и управления качеством в отрасли», «Биологическая безопасность пищевых систем».

#### **4.ВИД, ФОРМА, СПОСОБЫ, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**Вид практики** – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) (производственная).

**Форма практики** - непрерывно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО.

**Способы практики** – стационарная, выездная.

**Время проведения практики** –VI - VII семестры.

**Место проведения практики**

Местом проведения производственной практики могут являться: успешно работающие агрохолдинги, промышленные предприятия по переработки сырья животного происхождения, индивидуальные предприятия по производству и переработки продукции животного происхождения, отделы (организации) контроля качества продукции (аккредитованные лаборатории) (не-

зависимые) и при промышленных предприятиях, учебно-производственные лаборатории вуза, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами. Форма собственности предприятий может быть любой.

Практика проводится в соответствии со сроками, утвержденными учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и в соответствии с графиком учебного процесса ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ в шестом семестре после окончания теоретической подготовки и экзаменационной сессии, продолжительностью десять недель, в седьмом семестре после окончания семестра, продолжительностью четыре недели.

Распределение студентов по базам производственной практики осуществляется приказом ректора с указанием руководителя практики от кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения и руководителя от предприятия. Студентам выдается программа производственной практики и дневник практики.

## 5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ВИДЫ РАБОТЫ

Общая трудоемкость Б2.В.02 (П) «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» составляет 21 зачетную единицу 756 часов.

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Трудоемкость, часы	Формы текущего контроля
1	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, получение задания от руководителя, инструктаж по технике безопасности	10	Дневник по практике, роспись практиканта в журнале по технике безопасности
2	Составление с руководителем практики календарного плана	6	Дневник по практике, отчет
3	Общее ознакомление с предприятием, организационной структурой предприятия, технологиями производства, ознакомление с документацией предприятия за последние 3 года, выполнение производственных заданий, выполнение индивидуального задания	504	
4	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала. Подготовка отчета	224	
5	Защита отчета	12	Дневник, производственная харак-

			теристика, отчет, заверенные печатью предприятия и подписью руководителя по практике от предприятия
Итого по производственной (в том числе технологической) практике		756	<b>Форма контроля – зачет</b>

## 6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### Характеристика предприятия

Общие сведения о предприятии: история и перспективы развития, специализация, мощность, структура предприятия, структура управления. Сырьевые ресурсы. Система инженерного обеспечения выполнения производственной программы (вспомогательные производства). Организация научно-исследовательской, проектно-конструкторской и изобретательской работы.

Ассортимент предприятия, нормативно-техническая документация, требования по физико-химическим и микробиологическим показателям.

Состав основного производства и производственные связи между подразделениями. Организация технологии производства в основных цехах:

- а) назначение цеха и его место в производстве;
- б) техническая документация и нормативы, по которым осуществляется технологический процесс;
- в) принципиальные схемы переработки сырья, обоснование технологических схем производства;
- г) порядок оформления приемки сырья, полуфабрикатов, выдачи готовой продукции;
- д) требования к качеству продукции, установление норм расхода сырья и пути их снижения;
- е) организация безотходного или малоотходного производства;
- ж) вспомогательное сырье, нормы расхода вспомогательного сырья, тароупаковочных материалов.

Объемно-планировочные решения: в процессе прохождения практики обосновать этажность помещений, блокирование цехов и помещений, конфигурацию зданий, сетку колонн, габаритные размеры здания, взаимное объединение помещений с одинаковыми температурно-влажностными режимами. Планы основных производственных цехов или отделений, с расстановкой оборудования.

### Производство мясных или молочных продуктов

#### Переработка скота.

Изучить схемы транспортировки скота в цех первичной переработки. Изучить устройство, работу и эксплуатацию конвейеров первичной перера-

ботки скота. Изучить устройства для оглушения скота, подачи его на конвейер, обескровливания, установки для съемки шкур, удаления внутренних органов, распиловки туш. Изучить работу оборудования для ошпарки и опалки туш, приемы и методы работы на данном оборудовании. Дать оценку работы оборудования первичной переработки скота. Детально изучить производственный процесс транспортировки сырья на конвейере и отметить преимущества и недостатки работы имеющихся машин и аппаратов.

#### Обработка субпродуктов и кишок.

Изучить работу и эксплуатацию поточно-механизированных линий по обработке шерстных и слизистых субпродуктов, линий обработки мясокостных и мякотных субпродуктов. Изучить работу и эксплуатацию поточно-механизированных линий по обработке кишок всех видов скота. Изучить схему транспортировки сырья, спецификацию оборудования, машин и аппаратов в субпродуктовом и кишечном цехах. Дать анализ работы оборудования.

#### Обработка пищевых жиров.

Указать название, назначение, тип, марку, производительность оборудования, используемого для переработки жирсырья. Изучить схемы и эскизы оборудования непрерывно-поточных линий по переработке жирсырья. Оценить их экономическую эффективность. Изучить устройство закрытых и открытых перегонных котлов, оборудования для обработки шквары. Изучить работу аппаратов для очистки и охлаждения жира.

#### Производство кормовой муки, технических жиров и альбумина.

Составить спецификацию оборудования с указанием названия, типа, марки, производительности, мощности электродвигателя. Изучить схему транспортировки сырья от начала до конца процесса. Изучить работу оборудования для измельчения, тепловой обработки, прессования, просеивания, упаковки сырья. Изучить устройства для сушки крови. Изучить работу приборов контроля технологического процесса, отказы оборудования.

#### Обработка шкур.

Изучить работу оборудования, применяемого для консервирования шкур. Дать кинематическую схему работы оборудования и схему транспортировки шкур от начала до конца процесса. Изучить схему регенерации рассола и подачи его в установку для консервирования.

#### Переработка сельскохозяйственной птицы.

Составить спецификацию оборудования, машин и аппаратов по обработке различных видов с.-х. птицы. Изучить схему технологического процесса переработки птицы, транспортировки сырья от начала до конца технологического процесса. Изучить работу бильных машин, центрифуг, оборудования для опаливания, воскования и регенерации воскомассы. Составить схему

обработки пера и изучить работу оборудования по обработке пера. Составить схему коммуникаций паровой и водяной линий.

#### Холодильник.

Тип камер, их назначение, емкость и пропускная способность. Приборы охлаждения камер и их оценка. Техника охлаждения. Температурные режимы в камерах охлаждения, замораживания, хранения охлажденного и мороженого мяса. Методы и средства замораживания и размораживания. Приборы контроля режима камер холодильника. Составить схему воздухопроводов в камерах размораживания мяса.

#### Колбасное производство.

Ассортимент. Типовые схемы производства продуктов колбасного производства. Изучить схему конвейера обвалки и жиловки. Изучить устройство, работу и эксплуатацию волчка, куттера, машин тонкого измельчения мяса, мешалок, шпигорезок, шприцов. Изучить устройство непрерывно-поточных линий по производству колбас. Изучить схему подачи сырья к данному оборудованию. Изучить устройство и работу пароварочных, обжарочных, копильных и сушильных камер. Изучить устройство ротационных печей для запекания мясопродуктов. Изучить приборы и устройства для контроля и регулирования технологических процессов. Изучить принципиальную схему подачи пара, дымо-воздушной смеси, воздуха в камеры для обжарки, варки и сушки колбасных изделий. Изучить устройства генерации дыма.

#### Производство мясных полуфабрикатов и вторых быстрозамороженных блюд

Состояние, перспективы увеличения объемов производства и совершенствования ассортимента мясных полуфабрикатов и вторых быстрозамороженных блюд. Современные направления совершенствования технологии крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов. Производство рубленых, в т.ч. реструктурированных полуфабрикатов. Ассортимент, технологическая схема и организация технологического процесса производства пельменей. Технологическая схема и характеристика основных операций производства вторых быстрозамороженных блюд.

#### Производство соленых изделий из говядины, свинины и баранины

Виды соленых изделий в зависимости от исходного сырья и особенностей в том числе технологической обработки. Технологические схемы производства основных видов соленых продуктов из неизмельченного мяса. Подготовка сырья для посола. Цель и способы посола. Массообменные процессы при посоле, химизм стабилизации окраски, изменение структуры, водосвязывающей способности, формирование вкусоароматических характеристик. Способы посола штучных изделий и пути его интенсификации. Использо-



ние многокомпонентных рассолов для производства штучных деликатесных изделий по ускоренным технологиям. Тепловая обработка соленых изделий из говядины, свинины и баранины. Организация технологического процесса производства соленых продуктов.

#### Консервное производство.

Изучить технологические схемы производства консервных продуктов. Изучить и составить спецификацию оборудования, машин и аппаратов в консервном цехе. Изучить работу оборудования непрерывно-поточных линий по производству консервов. Составить схему транспортировки сырья, тары в консервном цехе. Составить схемы закаточных машин. Приборы для контроля и регулирования температуры при стерилизации консервов в автоклаве.

#### Производство питьевого и стерилизованного молока и сливок

Ассортимент и номенклатура. Требования к сырью. Режимы тепловой обработки. Влияние режимов тепловой обработки на состав и свойства молочного сырья. Технологические линии производства, применяемое оборудование. Специфические особенности линий стерилизации с прямым и косвенным нагревом. Производство молочных напитков и отдельных видов питьевого молока: восстановленное молоко, витаминизированное молоко, молоко с наполнителями (молочные напитки), топленое молоко. Обоснование изменений технологических режимов в зависимости от вида продукта.

#### Производство кисломолочных напитков

Ассортимент и номенклатура кисломолочных напитков. Виды и свойства микроорганизмов, применяемых в производстве кисломолочных продуктов. Состав заквасок чистых культур. Технологические схемы выработки кефира, простокваши, ацидофилина, ряженки, йогурта. Способы производства. Требования к сырью. Рецептуры. Нормализация молока по жиру и сухому веществу, способы повышения СОМО, материальные расчеты. Особенности производства бифидосодержащих кисломолочных напитков. Режимы тепловой обработки. Сквашивание, охлаждение, расфасовка кисломолочных продуктов. Состав и особенности производства кисломолочных напитков с фруктово-ягодными наполнителями. Специфические особенности пастеризационно-охладительных установок и резервуаров для кисломолочного производства. Способы и режимы топления молока в производстве ряженки. Оборудование: трубчатые: пастеризаторы, резервуары. Условия и сроки хранения и реализации продукта.

#### Производство творога

Ассортимент продукции (творог, творожные изделия). Технология производства и технологические схемы. Приготовление и использование закваски, хлористого кальция и сычужного фермента (пепсина). Процессы подготовки молока, получения, сгустка. Определение готовности сгустка к обезвоживанию. Способы производства творога: из нормализованного молока и

раздельный. Пути ускоренного сквашивания молока и отделения сыворотки. Применяемое оборудование: творожные ванны, творогоизготовители ВНИ-МИ, охладители Митрофанова, оборудование для прессования творога. Поточно-механизированные линии производства творога (Я9-ОПТ, ОЛИТ-ПРО, АТЛ и т.д.)

Оборудование линии производства творога раздельным способом: пастеризаторы и сепараторы, резервуары для сквашивания, насосы для подачи сгустка (особенности их конструкции), нагреватели и охладители для сгустка, сепараторы для получения обезжиренного творога, охладители и смесители, расфасовочные автоматы. Технология мягкого диетического творога и сыра домашнего.

### Производство творожных изделий и десертов

Технологические схемы и рецептуры на сырковотворожные изделия. Подготовка сырья и обработка. Применяемое специальное оборудование: вальцовка, месильная машина. Расфасовочные автоматы, их устройство и принцип дозирования продукта.

### Производство сметаны

Ассортимент выпускаемой продукции. Технологическая схема производства. Гомогенизация и пастеризация сливок. Состав применяемой закваски. Созревание сметаны. Автоматы для фасовки. Способы ускорения производства и повышения качества сметаны.

### Производство мороженого

Классификация и ассортимент мороженого. Технологическая схема производства. Подбор сырья и способы расчета рецептур. Стабилизаторы и их роль в производстве мороженого. Вкусовые и ароматические наполнители в составе смеси для мороженого. Порядок подготовки отдельных компонентов и составление смеси. Смешение компонентов, фильтрация, пастеризация, гомогенизация, охлаждение. Созревание смеси.

Режимы процессов. Фрезерование, расфасовка и закаливание мороженого. Подготовка

фруктово-ягодных и других наполнителей. Факторы, определяющие степень взбитости мороженого и количество вымерзшей влаги. Применяемое оборудование: пастеризаторы, резервуары, фризеры, автоматы для расфасовки мороженого, эскимо-генераторы. Виды упаковки и расфасовки мороженого. Хранение и транспортировка мороженого. Требования ГОСТа, оценка качества и пороки мороженого. Производство вафель. Рецепт и замес теста. Выпечка листовых вафель и стаканчиков.

### Производство сыров

Ассортимент. Технологическая схема производства. Требования к сырью. Режимы подготовки молока к свертыванию (очистка, бактофугирование, нормализация, пастеризация, созревание молока). Бактериальные заквас-

ски. Свертывание молока, обработка сгустка и сырного зерна, формование и прессование. Подсолка и созревание сыров, режимы созревания, уход за сырами, маркировка. Упаковка готовой продукции и отгрузка. Использование полимерных материалов для созревания и хранения сыров. Переработка подсырной сыворотки.

#### Производство молочного сахара

Молочный сахар и его свойства. Схемы технологических процессов получения молочного сахара. Обезжиривание сыворотки, выделение белков, сгущение, охлаждение и кристаллизация. Рафинирование молочного сахара. Сушка, размол и упаковка. Применяемое оборудование.

#### Производство плавленого сыра

Технологическая схема. Подбор сырья и его подготовка. Соли-плавители. Составление смеси. Режимы плавления. Расфасовка сыра. Виды фасовки и применяемые материалы. Охлаждение, упаковка и хранение плавленого сыра. Оборудование: моечные машины, волчки, вальцовки, аппараты для плавления, фасовочные автоматы.

#### Производство сливочного масла

Способы производства масла. Технологические схемы производства. Требования к сырью. Получение сливок и их подготовка к переработке на масло. Процессы пастеризации, дезодорации, охлаждения и созревания сливок. Режимы переработки сливок в масло методами периодического и непрерывного сбивания. Регулирование процессов сбивания и обработки, стандартизация масла по содержанию влаги. Применяемое оборудование. Выработка масла на поточных линиях методом преобразования высокожирных сливок. Структурообразование и консистенция масла в зависимости от режимов термомеханической обработки. Оборудование линии. Достоинства и недостатки отдельных способов. Особенности производства отдельных видов масла.

#### Производство сгущенного и сухого цельного молока

Подготовка молока к сгущению и сушке. Повышение термоустойчивости. Приготовление сахарного сиропа и наполнителей. Режимы охлаждения сгущенного молока с сахаром. Расфасовка и хранение готовой производства. Производство продуктов из обезжиренного молока, пахты и сыворотки. Состав и свойства исходного сырья. Кисломолочные продукты, напитки из обезжиренного молока, пахты и сыворотки. Сгущенная и сухая сыворотка, особенности производства. Сухие и жидкие заменители цельного молока для животноводства. Технология пищевого казеина и белковых концентратов.

#### Производство продуктов детского питания

Особенности производства и основные технологические операции. Компоненты, применяемые в производстве детских молочных или мясных

продуктов. Подготовка мучных и крупяных наполнителей. Использование растительных, животных жиров и углеводных препаратов, сухих гуманизирующих добавок, минеральных веществ и витаминов. Технология жидких, пастообразных и сухих детских молочных и мясных продуктов.

### **Характеристика производственного оборудования**

Устройство, работа и эксплуатация основного оборудования, конвейеров и поточно-механизированных линий в последовательности соответствующей порядку выполнения технологических операций по отдельным видам производства. Данные свести в таблицу, в которой указать наименование оборудования, тип, марку и техническую характеристику (производительность, установленную мощность электродвигателей и др.). Провести анализ работы оборудования с точки зрения соответствия технологическим требованиям, указав недостатки в работе и их влияние на качество выпускаемой продукции. Механизация погрузочно-разгрузочных и транспортно-складских работ в цехах предприятия. Вспомогательное оборудование.

### **Качество (безопасность) сырья и (или) готовой продукции**

Изучить порядок приемки сырья и сортировки, организацию контроля, проводимого заводской лабораторией, методику анализов, формы документов на доставляемые виды сырья, ГОСТ и регламенты на заготавливаемое молоко или мясо. Мойка и дезинфекция оборудования и различных видов тары; рецептуры моющих средств; режимы обработки, контроль качества мойки.

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.

### **Изучение работы лаборатории**

Назначение, организация технического и микробиологического контроля производства. Отбор проб, методы анализа. Анализ сырья и готовой продукции. Контроль технологического процесса. Применение экспресс-методов исследования. Контроль припасов и материалов, моющих и дезинфицирующих средств. Порядок оценки качества готовой продукции. Документация на выпускаемую продукцию (качественное удостоверение, экспертные листы и сертификаты).

Микробиологический контроль на предприятии. Система оценки санитарного состояния помещений и технологического оборудования.

### **Отдел производственно-ветеринарного контроля**

Форма организации производственно-ветеринарного контроля. Подразделения и службы, объединяемые ОПВК, их функции и права.

### **Выбраковывание продукции**

В процессе изучения технологических процессов производства и работы лаборатории описать процесс выбраковывания продукции на предприятии, описать основные показатели (физико-химические, микробиологические, органолептические), по которым готовый продукт считается браком. Способы выбраковывания продукции.

## **7. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

Контрольные вопросы

1. Дайте характеристику (специализация, профиль) и краткую историческую справку пищевого предприятия.
2. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов.
3. Охарактеризуйте материально-техническую базу предприятия, поставщики вспомогательного сырья.
4. Мощность и режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
5. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.
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. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?
11. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?
12. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
13. Какова зона реализации продукции предприятия?
14. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.
15. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
16. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
17. Какое оборудование используется на предприятии?
18. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
19. Какова степень автоматизации на предприятии?
20. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
21. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомо-

- гательных инструментов, помещений, спецодежды?
22. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
  23. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
  24. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
  25. Какие виды упаковки используют на предприятии?
  26. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции. Как часто обновляется ассортимент?
  27. Существует ли пересечение направлений движения сырья и готовой продукции?
  28. Дайте характеристику производственному участку.
  29. Как производится контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции?
  30. Существует ли система качества на предприятии?
  31. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
  32. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?

Индивидуальное задание по практике выполняется по рекомендации руководителя практики от университета (или руководителя дипломного (курсового) проекта от кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения) и предусматривает углубленное рассмотрение конкретного вопроса, связанного с выполнением курсового и (или) дипломного проектов. Как правило, это изучение одной из технологий производства, участка производства продукта животного происхождения, материальный расчет сырья и готовой продукции. Допускаются иные варианты задания, если они не противоречат задачам производственной практики.

**Паспорт фонда оценочных средств для производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Код	Формулировка компетенции	Каким образом формируется	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ОПК-3	способностью осуществлять техноло-	изучением научной литературы, анализ проблемы, патент-	Защита отчета по	Вопросы по теме

Код	Формулировка компетенции	Каким образом формируется	Способ оценивания	Оценочное средство
	гигиенический контроль качества готовой продукции	самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	практике, зачет	отчета
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литерату-	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета

Код	Формулировка компетенции	Каким образом формируется	Способ оценивания	Оценочное средство
		ра), публичной презентации и обсуждения отчета по практике		
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-8	способностью разрабатывать норма-	изучением научной литературы, анализ проблемы, патент-	Защита отчета по	Вопросы по теме



Код	Формулировка компетенции	Каким образом формируется	Способ оценивания	Оценочное средство
	тивную и техническую документацию, технические регламенты	ный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	практике, зачет	отчета
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литерату-	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета

Код	Формулировка компетенции	Каким образом формируется	Способ оценивания	Оценочное средство
		ра), публичной презентации и обсуждения отчета по практике		
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	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета

Код	Формулировка компетенции	Каким образом формируется	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (пе-	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета

Код	Формулировка компетенции	Каким образом формируется	Способ оценивания	Оценочное средство
	жизнеобеспечения предприятия	риодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике		
ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
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 аспек-	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета

Код	Формулировка компетенции	Каким образом формируется	Способ оценивания	Оценочное средство
	тов деятельности			
ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета
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)	изучением научной литературы, анализ проблемы, патентный поиск, самостоятельным решением производственных задач с помощью доступных источников информации (периодическая литература, сеть интернет, научная литература), публичной презентации и обсуждения отчета по практике	Защита отчета по практике, зачет	Вопросы по теме отчета

### 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>Дан положительный отзыв руководителя практики от предприятия. Знает права и обязанности специалиста предприятия. Может организо-</p>

	вать технологический процесс производства, демонстрирует знания в области использования на практике современных технологий, методов исследования, эксплуатации приборов и оборудования.
Незачтено	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 поставленные дополнительные вопросы, слабо владел материалами собственного отчета. 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. Дан отрицательный отзыв руководителя практики от предприятия. Не знает профессиональные обязанности специалиста предприятия, организацию технологического процесса, схемы и режимы производства продукции, виды и методики проведения исследований.

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

При составлении отчета по практике студенты должны использовать нормативную, технологическую и техническую документацию предприятия (технологические инструкции, техническую документацию, паспорта на оборудование, чертежи, схемы, справочники, каталоги, а также обзорную, реферативную и экспресс информацию, отраслевые журналы и другую доступную литературу).

### Литература

#### 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 промышленности: 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.

### Дополнительная литература:

1. Карпеня М.М. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие/М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. - 410 с.: 60х90 1/16. - (ВО: Бакалавриат)

<http://znanium.com/bookread2.php?book=483206>

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

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

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

[http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=152812345986112112&Image\\_file\\_name=Only%5Fin%5FEC%5CFedosovaA%2EN%2EBiotehnologiya%5Fmolochnyih%5Fproduktov%2Epdf&mfn=52232&FT\\_REQUEST=&CODE=104&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=152812345986112112&Image_file_name=Only%5Fin%5FEC%5CFedosovaA%2EN%2EBiotehnologiya%5Fmolochnyih%5Fproduktov%2Epdf&mfn=52232&FT_REQUEST=&CODE=104&PAGE=1)

5. Федосова, А. Н. Учебное пособие по технологии молока и молочных продуктов. Ч. 2. Направление подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения. Профиль 1 - Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. Н. Федосова, М. В. Каледина ; Белгородский ГАУ. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. - 68 с.

[http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=122210295573922810&Image\\_file\\_name=Akt%5F534%5CFedosovaA%2EN%2EUchebnoe%5Fposobie%5Fpo%5Ftehnologii%5Fmoloka%5Fi%5Fmolochnyih%5Fproduktov%2ECh%2E2%2Epdf&mfn=52160&FT\\_REQUEST=&CODE=68&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=122210295573922810&Image_file_name=Akt%5F534%5CFedosovaA%2EN%2EUchebnoe%5Fposobie%5Fpo%5Ftehnologii%5Fmoloka%5Fi%5Fmolochnyih%5Fproduktov%2ECh%2E2%2Epdf&mfn=52160&FT_REQUEST=&CODE=68&PAGE=1)

### Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ  
<http://lib.belgau.edu.ru>
2. Издательство «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
3. Электронная библиотека «Руконт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
4. Электронная библиотека elibrary – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
5. ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: <http://znanium.com>

6. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
7. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnshb.ru/>
8. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

#### **Перечень информационных технологий**

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений
2. Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"
3. Mozilla Firefox
4. 7-Zip
5. Adobe Acrobat Reader

#### **Перечень программного обеспечения**

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений;
- 2 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

#### **Перечень информационных справочных систем**

1. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <http://www.garant.ru>
3. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <http://www.gost.ru/>
4. Федеральная служба государственной статистики Росстат Режим доступа: <http://www.gks.ru/>
5. Информационно-правовая система КОДЕКС Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
6. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) Режим доступа: [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru)

### **9.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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



## 10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется преподавателями кафедры практического и проектного обучения, а также кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения. Руководство практикой по месту ее прохождения осуществляется специалистом, назначенным руководителем организации (модератором).

Перед отъездом на практику студент получает необходимую консультацию у преподавателя - руководителя практики. Ему выдаются программа практики, дневник для прохождения производственной практики, индивидуальное задание.

По прибытии на место прохождения практики студент знакомится с модератором, назначенным руководителем организации, и совместно с ним на основе программы намечает план работы в конкретных условиях.

Производственную практику студент может выполнять как в качестве практиканта, так и зачисленным на вакантную должность рабочего, оператора, упаковщика, аппаратчика и т.п. с полной ответственностью за порученную работу. Однако выполнение программы производственной практики и в этом случае является обязательным.

В период производственной практики студент обязан:

- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- вести дневник о проделанной работе и своих наблюдениях,
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики.

Результатом освоения компетенций программы производственной практики в соответствии с утвержденным учебным планом ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ и ФГОС ВО является:

- отчет по производственной практике, подписанный руководителем практики от предприятия и заверен любой печатью перерабатывающего производства;
- дневник по производственной практике, подписанный руководителем практики от предприятия и заверен любой печатью перерабатывающего производства;
- характеристика руководителя от перерабатывающего предприятия, подписанный руководителем практики от предприятия и заверен любой печатью перерабатывающего производства;

Изменение места прохождения практики возможно в исключительных случаях, с разрешения руководителя практики от университета. В случае возникновения неувязок между руководством и студентом-практикантом по-

следний должен поставить в известность об этом преподавателя-руководителя и совместно с ним и заведующим кафедрой практического обучения принять решение с внесением изменений в приказ университета о прохождении производственной практики.

Контроль прохождения производственной практики осуществляется выездом преподавателя на предприятие.

### **Методическое обеспечение студента на практике**

1. Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.
2. Дневник.

### **Формы аттестации и отчетности студентов по итогам практики**

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики - является зачет, формой отчетности – отчет, дневник, индивидуальное задание (выполнение допускается в п.3 при анализе указанной технологии в индивидуальном задании), характеристика с предприятия.

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

### **Ведение дневника и составление отчета**

Дневник студента - основной документ, характеризующий его работу. Основные показатели отчета (личное участие студента в производстве) основываются на ежедневных записях в дневнике, в котором студент отражает результаты выполненной работы.

При ведении дневника необходимо придерживаться следующих правил:

- в графе «Дата» студент указывает дату (диапазон дат) для описания выполненных работ;
- в графе «Рабочее место» студент указывает место прохождения практики: лаборатория, цех розлива, цех обвалки и жиловки, участок фасовки и т.п.
- в графе «Содержание выполненных работ» студент описывает вид и характеристику выполняемой работы, характеристику технологического процесса;
- в графе «Предложения обучающегося» студент может написать (при необходимости) свои предложения по улучшению условий труда, совершенствованию технологического процесса, дать оценку правильности соблюдения поточности и т.д.
- в графе «Подпись руководителя практики» необходимо получить подпись руководителя практики от производства.

Дневник заверяется руководителем практики от предприятия. Дневник заполняется четко, аккуратно и обязательно чернилами. Допускается оформлять дневник печатным способом машинописным текстом.

Основным документом для оценки практики является отчет. В нем студент анализирует и дает оценку технологическим процессам переработки

сырья животного происхождения, излагает вопросы организации и техники производства, а также предоставляет информацию по обеспечению качества (безопасности) сырья и (или) готовой продукции животного происхождения. Особое внимание уделяет прогрессивным методам и технологическим приемам, а также недостаткам и выявлению их причин. Студент делает свои выводы и конкретные предложения по каждому виду работы предприятия, выносит заключение о ходе практики и предложения по ее улучшению.

Работа над отчетом начинается с первых дней пребывания на предприятии и заканчивается в конце практики. При составлении отчета используются годовые отчеты предприятия, нормативная и техническая документация, действующая на предприятии, национальные стандарты, технические регламенты, отчеты производственных и микробиологических лабораторий, журналы технологического контроля, отчеты группы ХАССП, технологические и технические инструкции предприятия, записи в дневнике.

Отчет печатается на одной стороне листа, нумеруется, и представляется руководителям практики от предприятия и университета.

Ниже приводится примерное содержание отчета студента, проходящего производственную практику на предприятии:

#### Содержание.

##### Введение

1. Характеристика предприятия
2. Ассортимент вырабатываемой продукции
3. Технология производства
4. Характеристика производственного оборудования
5. Обеспечение качества (безопасности) сырья и (или) готовой продукции

ции

##### Выводы

##### Предложения производству

##### Список литературы и использованных материалов

Во введении указываются: место прохождения практики; ее начало и конец, продолжительность в днях; должность, на которой проходил практику студент; фамилия, имя, отчество и должность руководителей практики от университета и предприятия. Далее излагается сам отчет. Последовательность изложения каждого раздела та же, что и в программе практики.

Заканчивается отчет списком литературы и материалов, использованных при его написании. Отчет подписывается студентом и руководителем практики от предприятия. Подпись руководителя практики заверяется печатью предприятия.

## 11. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

## **ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### **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.

### **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.

### **Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме**

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

### **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 увеличивается не более чем на 0,5 часа.

### **Сведения о переутверждении**

**«Программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» на очередной учебный год и регистрации изменений**

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата, подпись зав. кафедрой)	Внесенные изменения	Номера листов		
			замененных	новых	аннулированных

**!Настоящая программа не может быть воспроизведена ни в какой форме без предварительного письменного разрешения кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения.**

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

дисциплина (модуль)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направление подготовки/специальность

<b>ДОПОЛНЕНО</b> (с указанием раздела РПД)
<b>ИЗМЕНЕНО</b> (с указанием раздела РПД)
<b>УДАЛЕНО</b> (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 практике по  
получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятель-  
ности**

**направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхож-  
дения**

Майский, 2018

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 (пороговый уровень)	знать: типовые технологические операции и режимы производства продукции питания животного происхождения, тенденции применения на объекте исследования новых технологий и оборудования	<b>Подготовительный</b> Ассортимент и классификации продукции, способы производства продуктов питания животного происхождения	Устный опрос	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	<b>Теоретический</b> Анализ типовых технологических и аппаратурно-технологических схем производства продуктов питания животного происхождения	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки (владеть): организации технологического процесса, проектирования новой технологии или совершенствования имеющейся	<b>Заключительный</b> Составление технологических и аппаратурно-технологических схем с использованием последних достижений	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание



				науки и техники		
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Первый этап (пороговой уровень)	знать: виды и методы контроля	<b>Подготовительный</b> Анализ требований к качеству и безопасности продукции	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: осуществлять технологический контроль готовой продукции	<b>Теоретический</b> Виды и способы осуществления контроля	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции	<b>Заключительный</b> Схемы технико-химического и микробиологического контроля	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Первый этап (пороговой уровень)	знать: основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях	<b>Подготовительный</b> Виды технологического оборудования, классификация, устройство. Техника безопасности при работе с оборудованием	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях	<b>Теоретический</b> Принцип действия технологического оборудования	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<b>Заключительный</b> Настройка и запуск технологического оборудования	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
ПК-1	способностью ис-	Первый этап	знать: требования к со-	<b>Подготовительный</b>	Устный опрос	Отчет, индиви-

	пользовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	(пороговой уровень)	держанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;	Виды нормативных документов и технической документации, используемые основные нормативные документы в отрасли,		дуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	<b>Теоретический</b> Основное нормируемое показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: оценочной методологией	<b>Заключительный</b> Методики проведения оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции	Устный опрос	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;	<b>Подготовительный</b> Инструктаж по ТБ	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Теоретический</b> Меры безопасности при работе с тепло-, энергооборудованием и других объектах жизнеобеспечения	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	<b>Заключительный</b> Средства для осуществления безопасной работы с тепло-, энергооборудованием и других объектах жизнеобеспечения. Инструкции при возникновении экстренных ситуациях.	Устный опрос	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;	<b>Подготовительный</b> Виды информационных ресурсов и способы доступа к ним	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	<b>Теоретический</b> Осуществлять поиск научно-технической информации при составлении отчета	Отчет	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: методологией анализа и систематизации информации	<b>Заключительный</b> Использовать современную научно-техническую информацию отечественных и зарубежных ученых при оформлении отчета	Отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных	Первый этап (пороговой уровень)	знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<b>Подготовительный</b> методы комплексной оценки состава, свойств, безвредности сырья животного про-	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

	для конкретной предметной области			исхождения и готовой продукции		
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<b>Теоретический</b> применять методы экспериментального исследования в производственно-технологической деятельности	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<b>Заключительный</b> владеть способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений при выполнении исследования состава, свойств, безвредности сырья животного происхождения и готовой продукции	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и кон-	Первый этап (пороговой уровень)	знать: основные точки контроля	<b>Подготовительный</b> Организация контроля качества, устройство и назначение лабораторий	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья	<b>Теоретический</b> Нормативные показатели сырья и готовой продукции, методы их контроля	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

	троль качества готовой продукции	Третий этап (высокий уровень)	владеть: принципами организации на предприятиях работ по осуществлению технологического контроля основного и вспомогательного сырья	<b>Заключительный</b> Схемы технико-химического и микробиологического контроля	Устный опрос	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	<b>Подготовительный</b> Значение качества продукции, системы управления качеством	Устный опрос	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	<b>Теоретический</b> Способы сбора информации о качестве сырья и готовой продукции, инструменты контроля качества	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	<b>Заключительный</b> Составление рекомендаций по управлению качеством продукции для конкретного предприятия	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при	Первый этап (пороговой уровень)	знать: - состав и свойства мясного (молочного) сырья и готовых продуктов; - виды основного и вспо-	<b>Подготовительный</b> Виды нормативных документов, состав сырья, нормы расхода сырья	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

	производстве продукции		могательного сырья в мясной (молочной) отрасли; - методы проведения материальных расчетов			
		Второй этап (продвинутый уровень)	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	<b>Теоретический</b> Составление материальных балансов	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов	<b>Заключительный</b> Техника материальных расчетов на предприятии	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Первый этап (пороговой уровень)	знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов	<b>Подготовительный</b> Виды нормативной и технической документации, технических регламентов	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	<b>Теоретический</b> Положения и требования нормативной и технической документации, технических регламентов	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	<b>Заключительный</b> Этапы разработки и утверждения нормативной и технической документации, технических регламентов	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Первый этап (пороговой уровень)	знать: концепцию продовольственной безопасности; ПБ и основные критерии ее оценки; правовое регулирование ПБ; современных способов и методов контроля и анализа качества продукции	<b>Подготовительный</b> Продовольственная безопасность и ее правовое регулирование	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки.	<b>Теоретический</b> Определение требований экологической и биологической безопасности к конкретному сырью и продукту	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье	<b>Заключительный</b> Методы оценки соответствия требований экологической и биологической безопасности		Отчет, индивидуальное задание

				к конкретному сырью и продукту		
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	<b>Подготовительный</b> Новые виды оборудования, приборной техники	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;	<b>Теоретический</b> Регулировать режимы работы аппаратов в технологической линии	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: приемами проектирования технологического оборудования с использованием прикладных компьютерных программ	<b>Заключительный</b> выбирать и проектировать отдельные машины в технологической линии	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>• требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>• типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>• физико-химические и биохимические процессы, происходящие при</li> </ul>	<b>Подготовительный</b> Типовые схемы производства продукции, состав сырья.	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание



			<p>переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• технологические особенности производства многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе, продуктов с регулируемым составом, молочных (мясных) продуктов функционального назначения;</li> <li>• основные способы повышения качества и сроков хранения молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• современные способы производства продукции и применяемое технологическое оборудование;</li> <li>• современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в молочной (мясной) отрасли;</li> <li>• основные направления развития молочной (мясной) отрасли в свете Государственной политики в области питания</li> </ul>			
		Второй этап	Уметь:	<b>Теоретический</b>	Устный опрос	Отчет, индиви-

		(продвинутый уровень)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить обоснованный анализ в выборе способов и схем производства молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры;</li> <li>• совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции;</li> <li>• осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем.</li> <li>• составлять технологические схемы производства продукции</li> </ul>	Технологические режимы и их обоснование		дуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• технологическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• современными методами исследования и</li> </ul>	<b>Заключительный</b> Составление технологических схем, с указанием режимов, этапов контроля	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

			оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов.			
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> 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.	<b>Подготовительный</b> Ознакомление с технологическими инструкциями и регламентами предприятия на производство продукции. Изучение принципов работы оборудования предприятия	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> выполнять работы по рабочим профессиям	<b>Теоретический</b> Ориентироваться в технологических схемах производства продуктов питания животного происхождения, способах и методах получения продукта	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками производства продуктов животного происхождения.	<b>Заключительный</b> Владеть режимами производства продуктов питания животного происхождения	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
	владением современными инфор-	Первый этап (пороговой	знать: современные информационные техноло-	<b>Подготовительный</b> Информационные тех-	Устный опрос	Отчет, индивидуальное зада-

ПК-13	мационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	уровень)	гии и базы данных, пакеты прикладных программ;	нологии и базы данных на перерабатывающих предприятиях		ние
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	<b>Теоретический</b> Уметь использовать компьютерные технологии и пакеты прикладных программ для ведения материальных расчетов, проведения статистических обработок данных и т.д.	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: современными информационными технологиям и методами выполнения необходимых расчетов	<b>Заключительный</b> Использование пакетов прикладных программ, сетевых компьютерных технологий при оформлении отчета, защиты отчета	Отчет	Отчет, индивидуальное задание
ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	Первый этап (пороговой уровень)	знать: методику проведения маркетинговых исследований	<b>Подготовительный</b> Анализ научно-технической литературы по исследованию глобального пищевого рынка	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	<b>Теоретический</b> Способы проведения маркетинговых исследований рынка пищевой продукции и критерии конкурентоспособности продукции	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

		Третий этап (высокий уровень)	владеть: - навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка; - навыками проведения маркетинговых исследований	<b>Заключительный</b> Составление анализа на основе маркетинговых исследований, генерировать идеи по разработке новых видов продукции	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
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	<b>Подготовительный</b> закономерности функционирования предприятий пищевой промышленности в современных условиях, субъекты предпринимательства, их организационно-правовые формы, структура	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Теоретический</b> 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, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: - навыками организации работы неболь-	<b>Заключительный</b> Анализ результатов	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

		вень)	шого коллектива исполнителей; - навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	экономической деятельности предприятия		ние
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	Первый этап (пороговый уровень)	знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам	<b>Подготовительный</b> Виды учета и отчетности на предприятии	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам	<b>Теоретический</b> Документы учета и отчетности на предприятии	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам	<b>Заключительный</b> Составление документов учета и отчетности предприятия	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Первый этап (пороговый уровень)	знать: процедуры подтверждения соответствия	<b>Подготовительный</b> Основы законодательства в пищевой промышленности	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к про-	<b>Теоретический</b> Основные этапы разработки и утверждения	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

			ведению процедуры подтверждения соответствия	национальных стандартов. Общая характеристика 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	<b>Заключительный</b> Технология разработки нормативных документов	Устный опрос	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	<b>Подготовительный</b> основы экономики и организации производства; состав, структуру, учет, оценку ресурсов предприятия	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях	<b>Теоретический</b> Уметь разрабатывать направления повышения эффективности использования привлеченных ресурсов для обеспечения научных исследований и промышленного производства	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: - навыками проведения организационно-плановых расчетов; - на-	<b>Заключительный</b> Техника планирования научно-технической и	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

			выками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях	производственной деятельности предприятия		
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	<b>Подготовительный</b> Поиск научно-технической и патентной информации	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	<b>Теоретический</b> Анализ научно-технической и патентной информации	Устный опрос	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	<b>Заключительный</b> Представление научно-технической и патентной информации	Устный опрос	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;	<b>Подготовительный</b> Инструктаж по ТБ и возникновению чрезвычайных ситуаций на предприятиях	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения	<b>Теоретический</b> Виды ЧС на промышленных объектах, основные средства защиты работников пред-	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание



			ния предприятия;	приятый.		
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<b>Заключительный</b> Организация эвакуации людей и инструкции по необходимым мерам при возникновению ЧС	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Первый этап (пороговой уровень)	знать: управленческие решения с учетом производственных условий	<b>Подготовительный</b> Методика составления и анализа сметы затрат на технологическую подготовку производства	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий	<b>Теоретический</b> Принимать экономически обоснованные инженерно-технические, организационные и управленческие решения	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками управленческих решений с учетом производственных условий	<b>Заключительный</b> Применять основы системного анализа прикладной области	Устный опрос	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	<b>Подготовительный</b> основы организации комплексной подготовки производства на предприятии	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга	<b>Теоретический</b> Этапы разработки организационно-технической документации	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап	Владеть: навыками разра-	<b>Заключительный</b>	Устный опрос	Отчет, индиви-

		(высокий уровень)	ботки бизнес-плана, принципами маркетинга	Реализация и контроль результатов принимаемых решений по экономическим критериям		дуальное задание
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	Первый этап (пороговой уровень)	знать: область и объекты профессиональной деятельности	<b>Подготовительный</b> современные методы управления персоналом предприятия (организации);	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий	<b>Теоретический</b> приемы экономического анализа трудовых ресурсов	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий	<b>Заключительный</b> Способы повышения заинтересованности работников подразделения в повышении производительности и результативности труда;	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
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	Первый этап (пороговой уровень)	знать: - цели и задачи проекта (программы)	<b>Подготовительный</b> Цели и задачи практики	Устный опрос	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 ас-	<b>Теоретический</b> Способы решения задач практики	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

			пектов деятельности			
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач	<b>Заключительный</b> Оформление целей, задач и способов решения задач практики	Устный опрос	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	<b>Подготовительный</b> Понятие и этапы проектирования предприятий пищевой промышленности	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;	<b>Теоретический</b> 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, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками производить необходимые тех-	<b>Заключительный</b> современные методы и	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

		вень)	нологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) пищевой промышленности.	техника проектирования		ние
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)	Первый этап (пороговой уровень)	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;</li> <li>- нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования;</li> <li>- прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.</li> </ul>	<b>Подготовительный</b> Типы предприятий и их организационная структура, производственные мощности	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить технологические расчеты;</li> <li>- выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки;</li> <li>- компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности</li> </ul>	<b>Теоретический</b> Расчет площадей предприятий, графики работы оборудования и протекания технологических процессов	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

			<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.</li> </ul>			
		Третий этап (высокий уровень)	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат</li> <li>- навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов;</li> <li>навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</li> </ul>	<p><b>Заключительный</b> Компоновка помещений и оборудования предприятия, нормы и требования</p>	Устный опрос	Отчет, индивидуальное задание

## 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;	<b>Не знает</b> требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила	<b>Частично знает</b> требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;	<b>Знает</b> требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;	<b>Знает и отлично ориентируется</b> 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;	<b>Не умеет</b> давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	<b>Частично умеет</b> давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	<b>Умеет</b> давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	<b>Способен самостоятельно</b> давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;
	владеть: оценочной мето-	<b>Не владеет</b>	<b>Частично владеет</b>	<b>Владеет</b> оценочной	<b>Свободно владеет</b>

	дологией	оценочной методологией	оценочной методологией	методологией	оценочной методологией
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	<b>Не знает</b> типовые технологические операции и режимы производства продукции питания животного происхождения, тенденции применения на объекте исследования новых технологий и оборудования	<b>Частично знает</b> типовые технологические операции и режимы производства продукции питания животного происхождения, тенденции применения на объекте исследования новых технологий и оборудования	<b>Знает</b> типовые технологические операции и режимы производства продукции питания животного происхождения, тенденции применения на объекте исследования новых технологий и оборудования	<b>Знает в совершенстве</b> 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	<b>Не умеет</b> разрабатывать новые технологические схемы производства, выбирать для решения производственных задач новое оборудование или технологический процесс для решения профессиональных задач	<b>Частично умеет</b> разрабатывать новые технологические схемы производства, выбирать для решения производственных задач новое оборудование или технологический процесс для решения профессиональных задач	<b>Умеет</b> разрабатывать новые технологические схемы производства, выбирать для решения производственных задач новое оборудование или технологический процесс для решения профессиональных задач	<b>Способен самостоятельно</b> 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	<b>Не владеет</b> способностью организации технологического процесса,	<b>Частично владеет</b> способностью организации технологического процесса,	<b>Владеет</b> способностью организации технологического процесса,	<b>Владеет в совершенстве</b> способностью организации технологического процесса, проектирования

	вания имеющейся	проектирования новой технологии или совершенствования имеющейся	проектирования новой технологии или совершенствования имеющейся	проектирования новой технологии или совершенствования имеющейся	новой технологии или совершенствования имеющейся
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	знать: виды и методы контроля	<b>Не знает</b> виды и методы контроля	<b>Частично знает</b> виды и методы контроля	<b>Знает</b> виды и методы контроля	<b>Знает в совершенстве</b> виды и методы контроля
	уметь: осуществлять технологический контроль готовой продукции	<b>Не умеет</b> осуществлять технологический контроль готовой продукции	<b>Частично умеет</b> осуществлять технологический контроль готовой продукции	<b>Умеет</b> осуществлять технологический контроль готовой продукции	<b>Самостоятельно может</b> осуществлять технологический контроль готовой продукции
	владеть: принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции	<b>Не владеет</b> принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции	<b>Частично владеет</b> принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции	<b>Владеет</b> принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции	<b>Свободно владеет</b> принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля качества готовой продукции
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в	знать: основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях	<b>Не знает</b> основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях	<b>Частично знает</b> основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях	<b>Знает</b> основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях	<b>Знает в совершенстве</b> основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях



соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях	<b>Не умеет</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях	<b>Частично умеет</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях	<b>Умеет</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях	<b>Самостоятельно умеет</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях
	владеть: навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<b>Не владеет</b> навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<b>Частично владеет</b> навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<b>Владеет</b> навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<b>Свободно владеет</b> навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
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	<b>Не знает</b> правовые основы и нормативную базу, регламенты, ветеринарные нормы и правила	<b>Частично знает</b> правовые основы и нормативную базу, регламенты, ветеринарные нормы и правила	<b>Знает</b> правовые основы и нормативную базу, регламенты, ветеринарные нормы и правила	<b>Знает в совершенстве</b> правовые основы и нормативную базу, регламенты, ветеринарные нормы и правила
	уметь: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<b>Не умеет</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном	<b>Частично умеет</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном	<b>Умеет</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<b>Самостоятельно умеет</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном

		процессе	процессе		процессе
	владеть: навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	<b>Не владеет</b> навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	<b>Частично владеет</b> навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	<b>Владеет</b> навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	<b>Свободно владеет</b> 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	знать: основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Не знает</b> основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Частично знает</b> основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Знает</b> основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Знает в совершенстве</b> основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
	<b>уметь:</b> своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Не умеет</b> своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Частично умеет</b> своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Умеет</b> своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Способен самостоятельно</b> своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
	<b>владеть:</b> методологией обеспечения защиты персонала в экстренных	<b>Не владеет</b> методологией обеспечения защиты персонала в	<b>Частично владеет</b> методологией обеспечения защи-	<b>Владеет</b> методологией обеспечения защиты персонала	<b>Владеет в совершенстве</b> методологией обеспечения защиты персо-

ния предприятия	случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	ты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	нала 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;	<b>Не знает</b> перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	<b>Частично знает</b> перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	<b>Знает</b> перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	<b>Знает в совершенстве</b> 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;	<b>Не умеет</b> находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	<b>Частично умеет</b> находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	<b>Умеет</b> находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	<b>Самостоятельно умеет</b> находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
	владеть: методологией анализа и систематизации информации	<b>Не владеет</b> методологией анализа и систематизации информации	<b>Частично владеет</b> методологией анализа и систематизации информации	<b>Владеет</b> методологией анализа и систематизации информации	<b>Свободно владеет</b> методологией анализа и систематизации информации
ПК-4 способностью	знать: метрологические принципы инструмен-	<b>Не знает</b> метрологические	<b>Частично знает</b> метрологические	<b>Знает</b> метрологические	<b>Знает в совершенстве</b> метрологические

применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	тальных измерений, характерных для конкретной предметной области	принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
	уметь: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<b>Не умеет</b> применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<b>Частично умеет</b> применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<b>Умеет</b> применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<b>Самостоятельно умеет</b> применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
	владеть: метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<b>Не владеет</b> метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<b>Частично владеет</b> метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<b>Владеет</b> метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<b>Свободно владеет</b> метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производст-	знать: основные точки контроля	<b>Не знает</b> основные точки контроля	<b>Частично знает</b> основные точки контроля	<b>Знает</b> основные точки контроля	<b>Знает в совершенстве</b> основные точки контроля
	уметь: осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья	<b>Не умеет</b> осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья	<b>Частично умеет</b> осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья	<b>Умеет</b> осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья	<b>Самостоятельно умеет</b> осуществлять технологический контроль основного и вспомогательного сырья
	владеть: принципами ор-	<b>Не владеет</b>	<b>Частично владеет</b>	<b>Владеет</b> принципами	<b>Свободно владеет</b>

<p>венный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>ганизации на предприятиях работ по осуществлению технологический контроля основного и вспомогательного сырья</p>	<p>принципами организации на предприятиях работ по осуществлению технологический контроля основного и вспомогательного сырья</p>	<p>принципами организации на предприятиях работ по осуществлению технологический контроля основного и вспомогательного сырья</p>	<p>организации на предприятиях работ по осуществлению технологический контроля основного и вспомогательного сырья</p>	<p>принципами организации на предприятиях работ по осуществлению технологический контроля основного и вспомогательного сырья</p>
<p>ПК-6 способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>	<p>знать: принципы, методы и способы контроля и управления качеством</p>	<p><b>Не знает</b> принципы, методы и способы контроля и управления качеством</p>	<p><b>Частично знает</b> принципы, методы и способы контроля и управления качеством</p>	<p><b>Знает</b> принципы, методы и способы контроля и управления качеством</p>	<p><b>Знает в совершенстве</b> принципы, методы и способы контроля и управления качеством</p>
	<p>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</p>	<p><b>Не умеет</b> 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</p>	<p><b>Частично умеет</b> 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</p>	<p><b>Умеет</b> 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</p>	<p><b>Самостоятельно умеет</b> 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</p>

	владеть: способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов	<b>Не владеет</b> способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов	<b>Частично владеет</b> способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов	<b>Владеет</b> способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов	<b>Свободно владеет</b> способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из водных биоресурсов
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	<b>Не знает</b> состав и свойства мясного (молочного) сырья и готовых продуктов; - виды основного и вспомогательного сырья в мясной (молочной) отрасли; методы проведения материальных расчетов	<b>Частично знает</b> состав и свойства мясного (молочного) сырья и готовых продуктов; - виды основного и вспомогательного сырья в мясной (молочной) отрасли; методы проведения материальных расчетов	<b>Знает</b> состав и свойства мясного (молочного) сырья и готовых продуктов; - виды основного и вспомогательного сырья в мясной (молочной) отрасли; методы проведения материальных расчетов	<b>Знает в совершенстве</b> 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 определе-	<b>Не умеет</b> - составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; - пользоваться нормативно-технической документацией для	<b>Частично умеет</b> - составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; - пользоваться нормативно-технической	<b>Умеет</b> - составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; - пользоваться нормативно-технической документацией для	<b>Самостоятельно умеет</b> - составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; - пользоваться нормативно-технической документацией для определения

	<p>ния расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции;</p> <p>- грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (немясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе</p>	<p>определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции;</p> <p>- грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (немясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе</p>	<p>документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции;</p> <p>- грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (немясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе</p>	<p>определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции;</p> <p>- грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (немясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе</p>	<p>расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции;</p> <p>- грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного (немясного) происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе</p>
	<p>владеть: техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов</p>	<p><b>Не владеет</b> техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов</p>	<p><b>Частично владеет</b> техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов</p>	<p><b>Владеет</b> техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов</p>	<p><b>Свободно владеет</b> техникой материальных расчетов мясных (молочных) продуктов</p>
<p>ПК-8 способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</p>	<p>знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p><b>Не знает</b> виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p><b>Частично знает</b> виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p><b>Знает</b> виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p><b>Знает в совершенстве</b> виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p>

ламенты					
	уметь: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	<b>Не умеет</b> разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	<b>Частично умеет</b> разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	<b>Умеет</b> разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	<b>Самостоятельно умеет</b> разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
	владеть: навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	<b>Не владеет</b> навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	<b>Частично владеет</b> навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	<b>Владеет</b> навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	<b>Свободно владеет</b> 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	<b>Не знает</b> концепцию продовольственной безопасности; ПБ и основные критерии ее оценки; правовое регулирование ПБ; современных способов и методов контроля и анализа качества продукции	<b>Частично знает</b> концепцию продовольственной безопасности; ПБ и основные критерии ее оценки; правовое регулирование ПБ; современных способов и методов контроля и анализа качества продукции	<b>Знает</b> концепцию продовольственной безопасности; ПБ и основные критерии ее оценки; правовое регулирование ПБ; современных способов и методов контроля и анализа качества продукции	<b>Знает в совершенстве</b> 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	<b>Не умеет</b> пользоваться действующей нормативно-	<b>Частично умеет</b> пользоваться действующей нормативно-	<b>Умеет</b> пользоваться действующей нормативно-технической	<b>Самостоятельно умеет</b> пользоваться действующей нормативно-технической



	уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки.	технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки.	технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки.	документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки.	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	<b>Не владеет</b> навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье	<b>Частично владеет</b> навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье	<b>Владеет</b> навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье	<b>Свободно владеет</b> навыками постановки эксперимента по установлению количеств контаминантов в пищевых продуктах и сырье
ПК-10 готовностью осваивать новые виды	знать: правила и условия безопасной эксплуатации оборудования	<b>Не знает</b> правила и условия безопасной эксплуатации оборудования	правила и условия безопасной эксплуатации оборудования	<b>Знает</b> правила и условия безопасной эксплуатации оборудования	<b>Знает в совершенстве</b> правила и условия безопасной эксплуатации оборудования
технологического оборудования при изменении схем технологических процессов,	уметь: обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;	<b>Не умеет</b> обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;	<b>Частично умеет</b> обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;	<b>Умеет</b> обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;	<b>Самостоятельно умеет</b> обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;
осваивать новые приборные техники и новые методы ис-	владеть: приёмами проектирования технологического оборудования с использованием прикладных компьютерных про-	<b>Не владеет</b> приёмами проектирования технологического оборудования с использованием	<b>Частично владеет</b> приёмами проектирования технологического оборудования с	<b>Владеет</b> приёмами проектирования технологического оборудования с использованием	<b>Свободно владеет</b> приёмами проектирования технологического оборудования с использованием

следования	грамм	прикладных компьютерных программ	использованием прикладных компьютерных программ	прикладных компьютерных программ	прикладных компьютерных программ
ПК-11 способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>• требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>• типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>• физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• технологические особенности производства многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе, продуктов с регулируемым со-</li> </ul>	<p><b>Не знает</b> • научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>• типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>• физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• технологические особенности производства много-</li> </ul>	<p><b>Частично знает</b> • научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>• типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>• физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• технологические особенности производства много-</li> </ul>	<p><b>Знает</b> • научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>• типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>• физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• технологические особенности производства много-</li> </ul>	<p><b>Знает в совершенстве</b> • научные основы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>• типовые технологические процессы и схемы производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>• физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока (мяса) и производстве молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• технологические особенности производства многокомпонентных продуктов на молочной (мясной) основе, продуктов с регулируемым составом, молочных (мясных) про-</li> </ul>

	<p>ставом, молочных (мясных) продуктов функционального назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные способы повышения качества и сроков хранения молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• современные способы производства продукции и применяемое технологическое оборудование;</li> <li>• современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в молочной (мясной) отрасли;</li> <li>• основные направления развития молочной (мясной) отрасли в свете Государственной политики в области питания</li> </ul>	<p>дуктов на молочной (мясной) основе, продуктов с регулируемым составом, молочных (мясных) продуктов функционального назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные способы повышения качества и сроков хранения молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• современные способы производства продукции и применяемое технологическое оборудование;</li> <li>• современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в молочной (мясной) отрасли;</li> <li>• основные направления развития молочной (мясной) отрасли в свете Государственной политики в области питания</li> </ul>	<p>компонентных продуктов на молочной (мясной) основе, продуктов с регулируемым составом, молочных (мясных) продуктов функционального назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные способы повышения качества и сроков хранения молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• современные способы производства продукции и применяемое технологическое оборудование;</li> <li>• современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в молочной (мясной) отрасли;</li> <li>• основные направления развития молочной (мясной) отрасли в свете Государственной политики в области питания</li> </ul>	<p>дуктов на молочной (мясной) основе, продуктов с регулируемым составом, молочных (мясных) продуктов функционального назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные способы повышения качества и сроков хранения молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• современные способы производства продукции и применяемое технологическое оборудование;</li> <li>• современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в молочной (мясной) отрасли;</li> <li>• основные направления развития молочной (мясной) отрасли в свете Государственной политики в области питания</li> </ul>	<p>дуктов функционального назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные способы повышения качества и сроков хранения молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• современные способы производства продукции и применяемое технологическое оборудование;</li> <li>• современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в молочной (мясной) отрасли;</li> <li>• основные направления развития молочной (мясной) отрасли в свете Государственной политики в области питания</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить обоснованный анализ в выборе способов и схем производства молочных (мясных) продуктов;</li> <li>• обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры;</li> <li>• совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции;</li> <li>• осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем.</li> <li>• составлять технологические схемы производства продукции</li> </ul>	<p><b>Не умеет</b> • проводить обоснованный анализ в выборе способов и схем производства молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры;</li> <li>• совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции;</li> <li>• осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем.</li> <li>• составлять технологические схемы производства продукции</li> </ul>	<p><b>Частично умеет</b> • проводить обоснованный анализ в выборе способов и схем производства молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры;</li> <li>• совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции;</li> <li>• осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем.</li> <li>• составлять технологические схемы производства продукции</li> </ul>	<p><b>Умеет</b> • проводить обоснованный анализ в выборе способов и схем производства молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры;</li> <li>• совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции;</li> <li>• осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем.</li> <li>• составлять технологические схемы производства продукции</li> </ul>	<p><b>Самостоятельно умеет</b> • проводить обоснованный анализ в выборе способов и схем производства молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры;</li> <li>• совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции;</li> <li>• осуществлять постановку на производство новых видов молочных (мясных) продуктов, отработку новых технологических схем.</li> <li>• составлять технологические схемы производства продукции</li> </ul>
	Владеть:	<b>Не владеет</b> • техноло-	<b>Частично владеет</b> •	<b>Владеет</b> • техно-	<b>Свободно владеет</b> •

	<ul style="list-style-type: none"> <li>технологическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов;</li> <li>современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов.</li> </ul>	<p>гическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов.</li> </ul>	<p>технологическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов.</li> </ul>	<p>логическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов.</li> </ul>	<p>технологическими режимами и схемами производства молочных (мясных) продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>современными методами исследования и оценки качества молока (мяса) и молочных (мясных) продуктов.</li> </ul>
ПК-12 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	<p><b>знать:</b> 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>	<p><b>Не знает</b> 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>	<p><b>Частично знает</b> 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>	<p><b>Знает</b> 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>	<p><b>Знает в совершенстве</b> 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>
	<p><b>уметь:</b> выполнять работы</p>	<p><b>Не умеет</b> выполнять</p>	<p><b>Частично умеет</b></p>	<p><b>Умеет</b> выполнять</p>	<p><b>Самостоятельно умеет</b></p>

	по рабочим профессиям	работы по рабочим профессиям	выполнять работы по рабочим профессиям	работы по рабочим профессиям	выполнять работы по рабочим профессиям
	владеть: навыками производства продуктов животного происхождения.	<b>Не владеет</b> навыками производства продуктов животного происхождения.	<b>Частично владеет</b> навыками производства продуктов животного происхождения.	<b>Владеет</b> навыками производства продуктов животного происхождения.	<b>Свободно владеет</b> 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;	<b>Не знает</b> современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;	<b>Частично знает</b> современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;	<b>Знает</b> современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;	<b>Знает в совершенстве</b> 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;	<b>Не умеет</b> использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	<b>Частично умеет</b> использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	<b>Умеет</b> использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	<b>Умеет самостоятельно</b> 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	<b>Не владеет</b> современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов	<b>Частично владеет</b> современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов	<b>Владеет</b> современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов	<b>Свободно владеет</b> современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов

			расчетов	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	<b>Не знает</b> методику проведения маркетинговых исследований	<b>Частично знает</b> методику проведения маркетинговых исследований	<b>Знает</b> методику проведения маркетинговых исследований	<b>Знает в совершенстве</b> методику проведения маркетинговых исследований
	уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	<b>Не умеет</b> давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	<b>Частично умеет</b> давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	<b>Умеет</b> давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	<b>Самостоятельно умеет</b> 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	<b>Не владеет</b> - навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка; - навыками проведения маркетинговых исследований	<b>Частично владеет</b> - навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка; - навыками проведения маркетинговых исследований	<b>Владеет</b> - навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка; - навыками проведения маркетинговых исследований	<b>Свободно владеет</b> - навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка; - навыками проведения маркетинговых исследований
ПК-15 способностью организовывать работу	знать: - область и объекты профессиональной деятельности; - статьи затрат производственных	<b>Не знает</b> - область и объекты профессиональной деятельности; - статьи	<b>Частично знает</b> - область и объекты профессиональной деятельности; -	<b>Знает</b> - область и объекты профессиональной деятельности; -	<b>Знает в совершенстве</b> - область и объекты профессиональной деятельности; - статьи

небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	подразделений	затрат производственных подразделений	статьи затрат производственных подразделений	статьи затрат производственных подразделений	затрат производственных подразделений
	уметь: - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Не умеет</b> - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Частично умеет</b> - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Умеет</b> - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Самостоятельно умеет</b> - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий
ПК-16 способностью составлять производст-	знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производ-	<b>Не владеет</b> - навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей; - навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Частично владеет</b> - навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей; - навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Владеет</b> - навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей; - навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Владеет в совершенстве</b> - навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей; - навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий
	знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производ-	<b>Не знает</b> - общепринятые принципы производственного	<b>Частично знает</b> - общепринятые принципы производственного	<b>Знает</b> - общепринятые принципы производственного	<b>Знает в совершенстве</b> - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции



венную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	ственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам	учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам	учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам	учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам	производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам
	уметь: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам	<b>Не умеет</b> составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам	<b>Частично умеет</b> составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам	<b>Умеет</b> составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам	<b>Самостоятельно умеет</b> составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам
	владеть: навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам	<b>Не владеет</b> навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам	<b>Частично владеет</b> навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам	<b>Владеет</b> навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам	<b>Свободно владеет</b> навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам
ПК-17 готовностью выполнять работы по	знать: процедуры подтверждения соответствия	<b>Не знает</b> процедуры подтверждения соответствия	<b>Частично знает</b> процедуры подтверждения соответствия	<b>Знает</b> процедуры подтверждения соответствия	<b>Знает в совершенстве</b> процедуры подтверждения соответствия



			предприятиях		
	владеть: - навыками проведения организационно-плановых расчетов; - навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях	<b>Не владеет</b> навыками проведения организационно-плановых расчетов; - навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях	<b>Частично владеет</b> навыками проведения организационно-плановых расчетов; - навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях	<b>Владеет</b> навыками проведения организационно-плановых расчетов; - навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях	<b>Свободно владеет</b> навыками проведения организационно-плановых расчетов; - навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях
ПК-19 способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	знать: структуру производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Не знает</b> структуру производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Частично знает</b> структуру производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Знает</b> структуру производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Знает в совершенстве</b> структуру производственных подразделений пищевых предприятий
	уметь: разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Не умеет</b> разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Частично умеет</b> разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Умеет</b> разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Самостоятельно умеет</b> разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий
	владеть: навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Не владеет</b> навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Частично владеет</b> навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Владеет</b> навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий	<b>Свободно владеет</b> навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий
ПК-20 спо-	знать: новейшую технику	<b>Не знает</b> новейшую	<b>Частично знает</b>	<b>Знает</b> новейшую	<b>Знает в совершенстве</b>

<p>способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>технику и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>новейшую технику и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>технику и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>новейшую технику и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Не умеет</b> осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Частично умеет</b> осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Умеет</b> осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Самостоятельно умеет</b> осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>владеть: навыками осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Не владеет</b> навыками осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Частично владеет</b> навыками осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Владеет</b> навыками осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Свободно владеет</b> навыками осуществлять поиск, выбор и использование новейших техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ПК-21 готовностью принимать необходимые меры</p>	<p>знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;</p>	<p><b>Не знает</b> меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения</p>	<p><b>Частично знает</b> меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения</p>	<p><b>Знает</b> меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения</p>	<p><b>Знает в совершенстве</b> меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения</p>

безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	предприятия; <b>Не умеет</b> принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	предприятия; <b>Частично умеет</b> принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	предприятия; <b>Умеет</b> принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	предприятия; <b>Умеет самостоятельно</b> принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
	владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<b>Не владеет</b> мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<b>Частично владеет</b> мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<b>Владеет</b> мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<b>Свободно владеет</b> 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	<b>Не знает</b> управленческие решения с учетом производственных условий	<b>Частично знает</b> управленческие решения с учетом производственных условий	<b>Знает</b> управленческие решения с учетом производственных условий	<b>Знает в совершенстве</b> управленческие решения с учетом производственных условий
	уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий	<b>Не умеет</b> принимать управленческие решения с учетом производственных условий	<b>Частично умеет</b> принимать управленческие решения с учетом производственных условий	<b>Умеет</b> принимать управленческие решения с учетом производственных условий	<b>Самостоятельно умеет</b> принимать управленческие решения с учетом производственных условий
	владеть: навыками управленческих решений с учетом производственных условий	<b>Не владеет</b> навыками управленческих решений с учетом производственных условий	<b>Частично владеет</b> навыками управленческих решений с учетом производственных условий	<b>Владеет</b> навыками управленческих решений с учетом производственных условий	<b>Свободно владеет</b> навыками управленческих решений с учетом производственных условий

			условий		
ПК-23 владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	Знать: принципы разработки бизнес-планов и основы маркетинговой деятельности	<b>Не знает</b> принципы разработки бизнес-планов и основы маркетинговой деятельности	<b>Частично знает</b> принципы разработки бизнес-планов и основы маркетинговой деятельности	<b>Знает</b> принципы разработки бизнес-планов и основы маркетинговой деятельности	<b>Знает в совершенстве</b> принципы разработки бизнес-планов и основы маркетинговой деятельности
	Уметь: разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга	<b>Не умеет</b> разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга	<b>Частично умеет</b> разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга	<b>Умеет</b> разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга	<b>Самостоятельно умеет</b> разрабатывать бизнес-план с учетом принципов маркетинга
	Владеть: навыками разработки бизнес-плана, принципами маркетинга	<b>Не владеет</b> навыками разработки бизнес-плана, принципами маркетинга	<b>Частично владеет</b> навыками разработки бизнес-плана, принципами маркетинга	<b>Владеет</b> навыками разработки бизнес-плана, принципами маркетинга	<b>Свободно владеет</b> навыками разработки бизнес-плана, принципами маркетинга
ПК-24 способностью организовывать работу структурного подразделения	знать: область и объекты профессиональной деятельности	<b>Не знает</b> область и объекты профессиональной деятельности	<b>Частично знает</b> область и объекты профессиональной деятельности	<b>Знает</b> область и объекты профессиональной деятельности	<b>Знает в совершенстве</b> область и объекты профессиональной деятельности
	уметь: организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий	<b>Не умеет</b> организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий	<b>Частично умеет</b> организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий	<b>Умеет</b> организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий	<b>Самостоятельно умеет</b> организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий
	владеть: навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий	<b>Не владеет</b> навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий	<b>Частично владеет</b> навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий	<b>Владеет</b> навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий	<b>Свободно владеет</b> навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий

			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)	<b>Не знает</b> цели и задачи проекта (программы)	<b>Частично знает</b> цели и задачи проекта (программы)	<b>Знает</b> цели и задачи проекта (программы)	<b>Знает в совершенстве</b> 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	<b>Не умеет</b> формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	<b>Частично умеет</b> формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	<b>Умеет</b> формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	<b>Самостоятельно умеет</b> 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	<b>Не владеет</b> навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач	<b>Частично владеет</b> навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач	<b>Владеет</b> навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач	<b>Свободно владеет</b> навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач
ПК-30 готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности	знать: роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и реконструкции действующих предприятий	<b>Не знает</b> роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и реконструкции действующих предприятий	<b>Частично знает</b> роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и реконструкции действующих предприятий	<b>Знает</b> роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и реконструкции действующих предприятий	<b>Знает в совершенстве</b> роль, цели и задачи технологического проектирования в создании новых и реконструкции действующих предприятий

по проектированию			предприятий		
	уметь: формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;	<b>Не умеет</b> формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;	<b>Частично умеет</b> формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;	<b>Умеет</b> формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;	<b>Самостоятельно умеет</b> 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.	<b>Не владеет</b> навыками производить необходимые технологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) пищевой промышленности.	<b>Частично владеет</b> навыками производить необходимые технологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) пищевой промышленности.	<b>Владеет</b> навыками производить необходимые технологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) пищевой промышленности.	<b>Свободно владеет</b> 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	знать: - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования;	<b>Не знает</b> - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположе-	<b>Частично знает</b> - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, распо-	<b>Знает</b> - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, распо-	<b>Знает в совершенстве</b> - сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования;



<p>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)</p>	<p>- прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.</p>	<p>ния производственного оборудования; - прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.</p>	<p>ложения производственного оборудования; - прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.</p>	<p>ложения производственного оборудования; - прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.</p>	<p>- прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.</p>
	<p>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.</p>	<p><b>Не умеет</b> - 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.</p>	<p><b>Частично умеет</b> - 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.</p>	<p><b>Умеет</b> - 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.</p>	<p><b>Самостоятельно умеет</b> - 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.</p>

	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат</li> <li>- навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов;</li> <li>навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</li> </ul>	<p><b>Не владеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат</li> <li>- навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов;</li> <li>навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</li> </ul>	<p><b>Частично владеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат</li> <li>- навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов;</li> <li>навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</li> </ul>	<p><b>Владеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат</li> <li>- навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов;</li> <li>навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</li> </ul>	<p><b>Свободно владеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат</li> <li>- навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов;</li> <li>навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</li> </ul>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 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.</p> <p>Способен использовать современные методы производства и технологическое оборудование при проектировании технологического процесса, может предложить мероприятия по усовершенствованию технологического процесса.</p> <p>Дан положительный отзыв руководителя практики от предприятия.</p> <p>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 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>Дан отрицательный отзыв руководителя практики от предприятия. Не знает профессиональные обязанности специалиста предприятия, организацию технологического процесса, схемы и режимы производства продукции, виды и методики проведения исследований.</p>

## Шкала и критерии оценивания компетенций по оценочному средству

### «отчет»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
54-60	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отчет выполнен в срок на высоком уровне;</li> <li>- соответствие содержания отчета программе прохождения практики;</li> <li>- отчет собран в полном объеме;</li> <li>- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>- индивидуальное задание раскрыто полностью;</li> <li>- не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>

47-53	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отчет выполнен в срок на среднем уровне;</li> <li>- соответствие содержания отчета программе прохождения практики;</li> <li>- отчет собран в полном объеме;</li> <li>- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>- оформление отчета;</li> <li>- индивидуальное задание раскрыто полностью;</li> <li>- не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
40-46	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отчет выполнен с опозданием на низком уровне;</li> <li>- соответствие содержания отчета программе прохождения практики;</li> <li>- отчет собран в полном объеме;</li> <li>- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>- в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>- индивидуальное задание раскрыто не полностью;</li> <li>- нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
0-39	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отчет выполнена на неудовлетворительном уровне;</li> <li>- не соответствие содержания отчета программе прохождения практики;</li> <li>- отчет собран не в полном объеме;</li> <li>- нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>- в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>- индивидуальное задание не раскрыто;</li> <li>- нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>

### ***Оценочное средство «отчет»***

#### ***Требования к выполнению***

##### ***ОБЪЕМ***

Не более 30 страниц формата А4 текста основной части без приложений

##### ***СТРУКТУРА***

Порядок составления отчет:

- титульный лист;
- индивидуальное задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть
- заключение;
- список литературы;
- приложения

##### ***ВВЕДЕНИЕ***

Во введении указываются: место прохождения практики; ее начало и конец, продолжительность в днях; должность, на которой проходил практику студент; фамилия, имя, отчество и должность руководителей практики от университета и предприятия.

### *ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ*

Приводят краткие сведения по истории предприятия и его технико-экономическим показателям. Дается характеристика ассортимента, описание технологии основных продуктов, используемого оборудования.

Также в разделе приводят описание блок-схемы структуры управления производством: какая служба (отдел, цех, лаборатория) кому подчиняется и какие функции выполняет.

### *ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ*

Составляют последовательность взаимодействия отдельных служб (отделов, цехов, лабораторий) в процессе производства заданного вида продукта с указанием выполняемых функций. Приводят нормативно-техническую документацию на заданный продукт.

Описание начинают с приема сырья и заканчивают отгрузкой на реализацию (или продажей). Задание должно содержать описание технологии производства продукта с указанием необходимых параметров.

### *СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ*

Помещается в конце отчета, перед приложениями. Оформляется в соответствии с требованиями, указанными на сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ (инфоресурсы – управление библиотечно-информационных ресурсов – библиографический аппарат научной работы)

### *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 кегль 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

#### *ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ*

Визуальный контроль, отметка о выполнении в ведомости по методике:

- посещение ознакомительной лекции – до 3 баллов;
- контрольные занятия – до 57 баллов;
- соблюдение требований порядка составления – до 4 баллов;
- содержательность обязательных элементов – до 24 баллов;
- выполнение правил оформления – до 12 баллов.

### **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.

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

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование практики на разделы (этапы). Каждый раздел (этап) практики включает в себя текущий контроль в виде устного опроса.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого раздела (этапа) практики являются: устный опрос и оформленный отчет.

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме устного опроса. Аттестация практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчетной документации по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения практики. Для оценки компетенций используется балльная шкала оценок. Для определения фактических оценок каждого показателя выставляются следующие баллы.

Для этапа «Знать»:

- результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия (ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный) –86-100% от максимального количество баллов (100 баллов);
- результат, содержащий неполный правильный ответ или ответ, содержащий незначительные неточности (ответ достаточно полный и правильный на основании изученных материалов; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки), 68-85% от максимального количества баллов;

- результат, содержащий неполный правильный ответ или ответ, содержащий значительные неточности (при ответе допущена существенная ошибка, или в ответе содержится 30-60% необходимых сведений, ответ несвязный) – 51-67 % от максимального количества баллов;

- результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – менее 30%), неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия, – 0 % от максимального количества баллов.

Для этапов «Уметь» и «Владеть»:

– выполнены все требования к выполнению, написанию и защите отчета. Умение (навык) сформировано полностью – 86-100% от максимального количества баллов;

– выполнены основные требования к выполнению, оформлению и защите отчета. Имеются отдельные замечания и недостатки. Умение (навык) сформировано достаточно полно –68-85% от максимального количества баллов;

– выполнены базовые требования к выполнению, оформлению и защите отчета. Имеются достаточно существенные замечания и недостатки, требующие значительных затрат времени на исправление. Умение (навык) сформировано на минимально допустимом уровне –51-67% от максимального количества баллов;

– требования к написанию и защите отчета не выполнены. Имеются многочисленные существенные замечания и недостатки, которые не могут быть исправлены. Умение (навык) не сформировано – 0 % от максимального количества баллов.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по практике составляет 100 баллов.

При дифференцированной оценке необходимо использовать следующую шкалу пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльную систему:

Неудовлетворительно	Зачтено (удовлетворительно)	Зачтено (хорошо)	Зачтено (отлично)
менее 51 балла	51-67 баллов	68-85 баллов	86-100 баллов