

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



**ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ**

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

Квалификация  
**БАКАЛАВР**

Форма обучения  
**Очная**

Майский, 2018

Программа учебной практики по получению первичных 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. Трубчанинова, 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

© Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина, 2018

## **1. Тип практики**

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (далее - учебная).

## **2. Цели учебной практики**

Целью учебной практики является закрепление и углубление теоретических знаний по изученным дисциплинам, ознакомление с производственным процессом производства продуктов питания животного происхождения и приобретение первичных практических навыков, связанных с направлением подготовки.

## **3. Задачи учебной практики**

Основными задачами учебной практики являются:

1. Изучение основ организации учебной деятельности в вузе.
2. Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.
3. Ознакомление с особенностями и проблемами и будущей профессиональной деятельности.
4. Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающих предприятий; изучение с целью ознакомления основного производства, вспомогательных цехов и общезаводского хозяйства, анализ работы инженерных служб.
5. Приобретение навыков практической деятельности при получении рабочей профессии в условиях УНИЦ «Агротехнопарк» с присвоением квалификации.

## **4. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата**

Раздел ОПОП бакалавриата «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Учебная практика относится к блоку Б2 «Практики», раздела Б2.В.01(У) «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

Цикл (раздел) ОП, к которому относится данная практика:	Блок 2 Практики
Описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП (дисциплинами (модулями) практиками):	Является неотъемлемым элементом образовательного процесса подготовки выпускников по данному направлению подготовки и направлена на получение первичных профессио-

	нальных умений и навыков
Теоретические дисциплины и практики, для которых результаты обучения по практике необходимы как предшествующее:	1. Основы профессиональной деятельности 2. Общая технология отрасли

## **5. Способы и формы проведения учебной практики**

**Способ проведения практики** – выездная, стационарная (индивидуальная, групповая).

### **Формы проведения практики:**

Во время учебной практики студент:

- изучает особенности профессиональной деятельности бакалавра;
- овладевает основами организации самостоятельной учебной деятельности;
- овладевает основами поиска, подбора литературы по вопросам профессиональной деятельности.
- выезжает на экскурсии и знакомится с предприятиями перерабатывающей отрасли;
- самостоятельно или под руководством закрепленного руководителя практики студент выполняет разовые или постоянные поручения по распоряжению руководства;
- студент осуществляет сбор необходимого материала.

## **6. Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения проводится на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях различных форм собственности, имеющих структурные подразделения по производству пищевой и технической продукции, самостоятельные профильные цеха, участки, технологические линии, осуществляющие технологический цикл по производству готовых продуктов и полуфабрикатов животного происхождения. Учебная практика также может осуществляться в библиотеке ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ, на базе кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения, лабораториях научно-учебных или научно-исследовательских организаций и центров, торговых предприятий, имеющих в своем составе участки по производству продукции из мяса убойных животных и молока и Учебно-научном инновационном центре «Агротехнопарк».

В подразделениях, где проходит практика, студентам выделяются рабочие места для выполнения индивидуальных заданий по программе учебной практики. В период практики студенты подчиняются всем правилам внутреннего распорядка и техники безопасности, установленным в подразделе-

нии и на рабочих местах.

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 первом семестре перед началом теоретической подготовки, продолжительностью 2 недели, во втором семестре после окончания теоретической подготовки и экзаменационной сессии, продолжительностью 2 недели, в третьем семестре перед началом теоретической подготовки, продолжительностью 2 недели, в четвертом семестре после окончания теоретической подготовки и экзаменационной сессии, продолжительностью 2 недели. Общая продолжительность учебной практики 8 недель.

Распределение студентов осуществляется руководителем практики от кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения. Студентам выдается дневник практики. Практика проводится согласно календарному плану ее прохождения, который утверждается заведующим кафедрой.

В период прохождения практики студенты подчиняются действующим на предприятии правилам внутреннего распорядка, должны изучить и строго соблюдать правила охраны труда, противопожарной 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.

По окончании практики дневник заверяется руководителем учреждения по месту прохождения практики, пишется отзыв на студента-практиканта.

Изменение места прохождения практики возможно в исключительных случаях, с разрешения руководителя практики от университета. В случае возникновения неувязок между руководством и студентом-практикантом последний должен поставить в известность об этом преподавателя-руководителя и совместно с ними принять решение.

## **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики**

Планируемые результаты освоения учебной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код	Определение	Планируемые результаты освоения учебной практики, соотношенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы		
		Знать	Уметь	Владеть навыками и (или) иметь опыт
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила	давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам	оценочной методологией
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия	своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия	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	перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам	находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	методологией анализа и систематизации информации
ПК-12	готовность выполнять работы по рабочим профессиям	трудовые функции рабочего	выполнять технологические операции согласно трудовым функциям рабочего	способен выполнять трудовые действия согласно трудовым функциям рабочего
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	современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ	использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов

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

## 8. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 12 зачетных единиц 432 часа.

№ п/п	Раздел практики	Трудоемкость, часы	Формы текущего контроля успеваемости
<b>1 семестр</b>			
1	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	8	Дневник по практике, роспись практиканта в журнале по технике безопасности
2	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	8	Дневник по практике, отчетная документация
3	Изучение основ организации учебной деятельности в вузе	12	
	Выездное занятие	8	
4	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	25	
	Изучение деятельности и ассортимента действующих перерабатывающих предприятий Белгородской области	24	
5	Анализ и систематизация фактического и литературного материала согласно индивидуального задания	15	
6	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8	
	<b>ИТОГО за 1 семестр</b>	<b>108</b>	
<b>2 семестр</b>			
7	Историческая справка предприятия	8	Дневник по практике, отчетная документация
8	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	16	
9	Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продук-	30	

	ции. Требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию		
10	Технологические схемы производства продукции, технологические операции и режимы производства	18	
11	Краткая характеристика технологического оборудования перерабатывающего предприятия	10	
12	Изучение вспомогательных цехов и общезаводского хозяйства, анализ работы инженерных служб	10	
13	Мероприятия по охране окружающей среды на предприятии	8	
14	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8	
	<b>ИТОГО за 2 семестр</b>	<b>108</b>	
<b>3 семестр</b>			
15	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	4	Дневник по практике, отчетная документация
16	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	4	
	Организация учебной деятельности вуза в текущем учебном году	8	
	Освоение современных компьютерных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	10	
	Выездное занятие на действующих предприятиях отрасли	8	
	Анализ ассортимента выпускаемой продукции животного происхождения в Белгородской области	25	
	Анализ рынка сбыта продуктов животного происхождения в Белгородской области	25	
	Получение первичных профессиональных умений и навыков по работе с документацией	16	
	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8	
	<b>ИТОГО за 3 семестр</b>	<b>108</b>	
<b>4 семестр</b>			
	Историческая справка предприятия	8	Дневник по практике, отчетная документация
	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	12	
	Получение профессиональных навыков по работе с нормативной и	20	



	технической документации	
	Получение профессиональных навыков по составлению технологических схем продукции	20
	Получение профессиональных умений и навыков по выполнению некоторых технологических операций	40
	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 4 семестр	108
	ВСЕГО:	432

## **9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в учебной практике**

В процессе прохождения практики студент должен использовать методы наблюдения, сбора, обобщения и статистической обработки материалов, формулирования выводов и предложений, применение компьютера с целью расширения информационного поля, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание, анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место учебной практике, и поиск вариантов лучших решений; стимулирования к самостоятельному получению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы, активизации познавательной деятельности за счет ассоциации собственного опыта с изучаемым предметом.

Предусматривается самостоятельная работа студента на всех этапах работ, обработки полученного материала.

## **10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов по учебной практике**

1. Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.
2. Дневник по практике.

## **11. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)**

В ходе учебной практики, независимо от места ее проведения, каждый студент ведет дневник, в котором отражается работа на рабочем месте и проделанная им работа по сбору и анализу материалов. В течение практики студент выполняет индивидуальное задание и формирует его на бумажном носителе и подписывает.

По результатам проверки наличия вышеуказанных документов, их правильности, исправления и дополнения ответственный на кафедре за проведение учебной практики допускает студента к зачету.

Зачет ставится на основании критериев оценивания компетенций.

## **12. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточ-**

## ной аттестации обучающихся по практике

### Паспорт фонда оценочных средств для учебной практики

Код	Формулировка компетенции	Каким образом формируется в учебной практике
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<b>знать:</b> требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила; <b>уметь:</b> давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам; <b>владеть:</b> оценочной методологией
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	<b>знать:</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>владеть:</b> 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	<b>знать:</b> перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам; <b>уметь:</b> находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; <b>владеть:</b> методологией анализа и систематизации информации.
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	<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>уметь:</b> выполнять работы по рабочим профессиям. <b>владеть:</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	<b>знать:</b> современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ; <b>уметь:</b> использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; <b>владеть:</b> современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<b>знать:</b> меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; <b>уметь:</b> принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

	ятия	<b>владеть:</b> мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
--	------	--

### Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатель	Критерий
Зачтено	Дневник по практике выполнен на высоком или среднем уровне. Выполнено индивидуальное задание. Студент свободно ориентируется в профессиональной деятельности, и отвечает без затруднений при контроле знаний. Знает права и обязанности специалиста или рабочего предприятия. Знает структуру и организацию перерабатывающего предприятия, взаимосвязь подразделений, особенности документооборота. Умеет пользоваться нормативной, технической и технологической документацией. Знает технологический процесс производства некоторых видов продуктов, виды технологического оборудования.
Не зачтено	Дневник по практике отсутствует или выполнен на низком уровне, содержит большое количество технических ошибок, оформлен не в соответствии с требованиями. Индивидуальное задание выполнено частично или не выполнено. Требования программы практически не выполнены. При контроле студент допускает значительные ошибки и обнаруживает лишь начальную степень ориентации в профессиональной деятельности, не знает виды оборудования, технологические процессы, не знает структуру предприятия, задачу служб вспомогательного хозяйства предприятия. Не знает профессиональные обязанности специалиста или рабочего предприятия.

### *Перечень индивидуальных заданий*

При выдаче индивидуального задания руководитель ориентируется на направленность (профиль) подготовки студента и предлагает проанализировать и систематизировать фактический и литературный материал и описать один из видов технологического процесса (технологии) производства продукта животного происхождения.

#### *Контрольные вопросы по учебной практике*

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.
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 производст-

венных 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. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.

15. Какова зона реализации продукции предприятия?

16. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.

17. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.

18. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.

19. Какова зона реализации продукции предприятия?

20. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.

21. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?

22. Какое оборудование используется на предприятии?

23. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.

24. Какова степень автоматизации на предприятии?

25. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?

26. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?

27. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?

28. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?

29. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?

30. Какие виды упаковки используют на предприятии?

### **13. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

#### **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. - ISBN 978-5-903090-98-3

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. 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.

5. 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. 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. - (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-](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)

[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-](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)

[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 «Рукопт» – 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 (при необходимости)**

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 (при необходимости)**

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений;
2. ПО SunRay TestOfficePro. Обновление. Академическая лицензия
3. ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

### **Перечень информационных справочных систем (при необходимости)**

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)

#### **14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

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

Для материально-технического обеспечения учебной практики на специализированных предприятиях используются средства и возможности этих организаций.

Для проведения практики может быть использована материально-техническая база Комбината рабочих профессий УНИЦ «Агротехнопарк» и выпускающей кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения.

#### **15. Рекомендации по организации практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

##### **15.1. Наличие соответствующих условий реализации практики**

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

##### **15.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

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

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

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

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

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



**Сведения о переутверждении «Программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков» 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.

*Приложение №2 к рабочей программе дисциплины*

**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**

По практике по получению первичных профессиональных умений и на-  
выков

По направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного про-  
исхождения

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
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Первый этап (пороговой уровень)	знать: требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;	<b>Подготовительный</b> Виды нормативных документов и технической документации, используемые основные нормативные документы в отрасли,	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	<b>Теоретический</b> Основные нормируемые показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: оценочной методологией	<b>Заключительный</b> Методики проведения оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
	способностью осуществлять элементарные меры	Первый этап (пороговой уровень)	знать: основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и	<b>Подготовительный</b> Инструктаж по ТБ	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание

ПК-2	безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия		других объектах жизнеобеспечения предприятия;			
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия;	<b>Теоретический</b> Меры безопасности при работе с тепло-, энергооборудованием и других объектах жизнеобеспечения	Устный опрос	Дневник, 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	Дневник, 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	Дневник, 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	Устный опрос	Дневник, 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	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
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	Дневник, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: выполнять работы по рабочим профессиям	<b>Теоретический</b> Ориентироваться в технологических схемах производства продуктов питания животного происхождения, способах и методах получения продукта	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками производства продуктов животного происхождения.	<b>Заключительный</b> Владеть режимами производства продуктов питания животного происхождения	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
	владением современными	Первый этап (пороговой уровень)	знать: современные информационные технологии	<b>Подготовительный</b> Информационные технологии	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание

ПК-13	менными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	вень)	гии и базы данных, пакеты прикладных программ;	и базы данных на перерабатывающих предприятиях		
		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	Дневник, 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	Устный опрос	Дневник, 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	Дневник, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Теоретический</b> Виды ЧС на промышленных объектах, основные средства защиты работников предприятий.	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах	<b>Заключительный</b> Организация эвакуации людей и инструкции по необходимым мерам при возникнове-	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание

			жизнеобеспечения предприятия	нию ЧС		
--	--	--	---------------------------------	--------	--	--

**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,	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	<b>Частично знает</b> требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты,	<b>Знает</b> требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы	<b>Знает и отлично ориентируется</b> требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты,



ветеринарные нормы и правила в производственном процессе		и правила	ветеринарные нормы и правила;	и правила;	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 методологией	<b>Не владеет</b> оценочной методологией	<b>Частично владеет</b> оценочной методологией	<b>Владеет</b> оценочной методологией	<b>Свободно владеет</b> оценочной методологией
ПК-2 способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных	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 жизне-	<b>Не умеет</b> своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-,	<b>Частично умеет</b> своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-,	<b>Умеет</b> своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования	<b>Способен самостоятельно</b> своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-,

ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	обеспечения предприятия;	энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
	<b>владеть:</b> методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	<b>Не владеет</b> методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	<b>Частично владеет</b> методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	<b>Владеет</b> методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	<b>Владеет в совершенстве</b> 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;	<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	<b>Частично умеет</b> находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта	<b>Умеет</b> находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике	<b>Самостоятельно умеет</b> находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

		исследования;	по тематике исследования;	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-12 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	<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>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.	<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.	<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.	<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.
	уметь: выполнять работы по рабочим профессиям	<b>Не умеет</b> выполнять работы по рабочим профессиям	<b>Частично умеет</b> выполнять работы по рабочим профессиям	<b>Умеет</b> выполнять работы по рабочим профессиям	<b>Самостоятельно умеет</b> выполнять работы по рабочим профессиям
	владеть: навыками произ-	<b>Не владеет</b> навыками	<b>Частично владеет</b>	<b>Владеет</b> навыками	<b>Свободно владеет</b>

	водства продуктов животного происхождения.	производства продуктов животного происхождения.	навыками производства продуктов животного происхождения.	производства продуктов животного происхождения.	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

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;	<b>Не знает</b> меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Частично знает</b> меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Знает</b> меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Знает в совершенстве</b> меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
	уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Не умеет</b> принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Частично умеет</b> принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	<b>Умеет</b> принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения 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

### 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

#### *Первый этап (пороговой уровень)*

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

1. Опишите назначение технологических участков и ассортимента производимой продукции предприятия.
2. Приведите классификацию основных форм деятельности персонала на данном производстве.
3. Перечислите негативные факторы производственного участка.
4. Перечислите опасные и вредные производственные факторы, действующие в зонах технологического процесса предприятия.
5. Перечислите правовые и нормативно-технические основы экспертизы экологичности и безопасности на производстве.
6. Какие организационные основы управления безопасностью и экологичностью применяются на предприятии?
7. Какие профилактические мероприятия по обеспечению экологической безопасности, носящие рекомендательный характер, вы могли бы предложить к внедрению на предприятии.
8. Какова номенклатура производства на предприятии?
9. Каким образом осуществляется организация работы по охране труда в отрасли и на
10. данном предприятии?
11. Перечислите основные задачи администрации и инженерно-технических работников в области безопасности и экологичности производства.
12. Опишите требования по обеспечению безопасности и охраны труда на предприятии.
13. Приведите примеры нормативно-правовых актов в области обеспечения безопасности на предприятии.
14. Перечислите средства инструментального контроля различных параметров производственной среды
15. Приведите примеры технических средств защиты, необходимых для обеспечения производственной и экологической безопасности
16. Опишите негативные факторы и техногенный риск производства и технических систем предприятия
17. Перечислите документы, регламентирующие соблюдение правил и норм техники безопасности при работе на различном оборудовании предприятия.
18. Перечислите средства инструментального контроля различных параметров производственной среды
19. Перечислите технологические процессы обезвреживания и утилизации производственных отходов
20. Перечислите меры по защите человека и среды обитания от негативных воздействий на предприятии
21. Перечислите мероприятия по санитарно-гигиенической и экологической аттестации рабочих мест.
22. Требования безопасности при эксплуатации установок, работающих под давлением.

24. Как обеспечивается безопасная эвакуация людей при пожаре?
25. Понятие о чрезвычайных ситуациях. Классификация чрезвычайных ситуаций. Стихийные бедствия и техногенные катастрофы.
26. Исследование устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.

### ***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

1. Основные нормативные документы, определяющие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.
2. Электронные ветеринарные свидетельства. Их назначение и цель.
3. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов.
4. 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 осуществляется контроль содержания вредных газов и паров в воздухе рабочей зоны?

### ***Третий этап (высокий уровень)***

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

1. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
2. Дайте характеристику (специализация, профиль) и краткую историческую справку пищевого предприятия.

3. Какова зона реализации продукции предприятия?
4. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
5. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.
6. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.
7. Какова зона реализации продукции предприятия?
8. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
9. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
10. Какое оборудование используется на предприятии?
11. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
12. Какова степень автоматизации на предприятии?
13. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
14. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
15. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
16. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
17. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
18. Какие виды упаковки используют на предприятии?
19. Перечислите требования безопасности при обращении с ядовитыми веществами.
20. Технические средства, обеспечивающие безопасность работ в электроустановках.
21. Первая помощь пострадавшим от электрического тока и в других несчастных случаях.

### Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатель	Критерий
Зачтено	Индивидуальное задание по практике выполнено на высоком или среднем уровне: изложено четко, грамотно и логически последовательно. Студент соблюдал календарный график практики, о чем свидетельствует подпись руководителя по практике. Студент свободно или на среднем уровне ориентируется в материале и отвечает без значительных затруднений при контроле знаний, демонстрирует эрудицию, знает устройство и принцип работы предприятия. Знает права и обязанности специалиста предприятия. Может организовать первичный технологический процесс производства, демонстрирует знания в области использования на практике современных технологий, методов исследования, эксплуатации приборов и оборудования.
Незачтено	Индивидуальное задание по практике выполнено на низком уровне, содержит большое количество технических ошибок, оформлено не в соответствии с требованиями. При устном опросе студент ведет себя неуверенно, теряется во время ответов на поставленные дополнительные



	<p>ные вопросы, слабо владеет материалами практики.          Требования программы практически не выполнены. При контроле студент допускает значительные ошибки и обнаруживает лишь начальную степень ориентации в материале.          Дан отрицательный отзыв руководителя практики. Не знает профессиональные обязанности специалиста предприятия, первичную организацию технологического процесса, схемы и режимы производства продукции, отраженные в индивидуальном задании.</p>
--	--

#### **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 индивидуального задания и заполнению календарного графика. Умение (навык) сформировано полностью – 86-100% от максимального количества баллов;

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

– выполнены базовые требования к выполнению и оформлению индивидуального задания, заполнению календарного графика. 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 индивидуального задания и заполнения календарного графика 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.

