

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 19.07.2024 14:12:59

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

декан факультета

государственного управления и  
международных отношений

И.В. Минакова

«18» 06 2024 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная преддипломная практика

*(наименование вида и типа практики)*

ОПОПВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

*(цифр с наименованием направления подготовки (специальности))*

направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии»

*(наименование направленности (профиля) или специализации)*

форма обучения \_\_\_\_\_ очная \_\_\_\_\_

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936;

– учебным планом ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренным Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции» на заседании кафедры «Товароведения, технологии экспертизы товаров» «7» 06 2021 г., протокол № 17.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.

Разработчик программы

к.с.-х.н., доцент \_\_\_\_\_ Калуужских А.Г. Калуужских А.Г.

/Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г. Макаровская В.Г.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» июня 2021 г., на заседании кафедры «Товароведения, технологии и экспертизы товаров». протокол №12 от 01.03.2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» июня 2021 г., на заседании кафедры «Товароведения, технологии и экспертизы товаров». протокол №11 от 16.02.2023 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2021 г., на заседании кафедры «Товароведения, технологии и экспертизы товаров». от 27.03.2024, протокол №13

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.



## **1 Цель и задачи практики. Указание вида, типа, способа и формы (форм) ее проведения**

Целью производственной преддипломной практики является формирование объема исходных данных для написания ВКР, а также поиск и изучение возможных методов обработки и анализа этого объема и полученных результатов, формирования и приведения к логическому оформлению результатов практик дополнение этих данных производственными результатами проведенных исследований на предприятиях, организациях и учреждениях, реализующих производственную деятельность в области выбранного направления подготовки, «Продукты питания животного происхождения»

### **Задачи практики**

1. Формирование общепрофессиональных и универсальных компетенций, установленных ФГОС ВО из закрепленных учебным планом производственной преддипломной практикой;
2. Изучение современных достижений науки и передовой технологии применяемой в производстве продуктов питания животного происхождения;
3. Формирование умений и навыков при разработке новых рецептур и новых видов продукции из сырья животного происхождения;
4. Подготовка к разработке методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов, оформление результатов исследований
5. Анализ производственной и технологической деятельности предприятий, на которых осуществляется преддипломная практика;
6. Оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия.
7. Структурирование литературных данных изученных в процессе практик НИР, по тематике ВКР.
8. Структурирование и дополнение данных, полученных в процессе практик НИР, по тематике ВКР а именно: методы проведения экспериментальных и проектных работ; методы анализа и обработки экспериментальных данных; требования к оформлению научно-технической документации; порядок внедрения результатов проектов и разработок; методы проведения экспериментальных и проектных работ; методы анализа и обработки экспериментальных данных; требования к оформлению научно-технической документации; порядок внедрения результатов проектов и разработок.
9. Выполнение: анализа, систематизации и обобщения информации по теме выпускной квалификационной работы; теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач; анализа достоверности полученных результатов; анализа практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки.
10. Приобретение навыков: определения целей и задач исследования; выбора и обоснования методик исследования; сбора, анализа и систематизации исходных данных.

### **Вид, тип, способ и форма(-ы) ее проведения**

*Вид практики* – производственная.

*Тип практики* – преддипломная практика.

*Способ проведения практики* – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска)

Практика проводится на предприятиях, в организациях и учреждениях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится на предприятиях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с вопросами продуктов питания животного происхождения, анализа и контроля пищевых производств, и соответствует

профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах ТТ и ЭТ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

*Форма проведения практики* – сочетание дискретного проведения практик по видам и по периодам их проведения.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	<b>Знать:</b> способы поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Уметь:</b> осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Владеть: навыками</b> поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения	<b>Знать:</b> круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения <b>Уметь:</b> Определить связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения <b>Владеть:</b> навыками выбора оптимальных способов решения задач исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою	УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды,	<b>Знать:</b> особенности обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды. <b>Уметь:</b> оценивать идеи

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
	роль в команде	оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	других членов команды для достижения поставленной цели <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками работы в команде.
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях	<b>Знать:</b> особенности деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации <b>Уметь:</b> представить свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> устной и письменной речью на государственном языке РФ
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Разрабатывает технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> организовывать ведение технологического процесса <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по разработке технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2 Осуществляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания	<b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> организовывать ведение технологического процесса <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по расчету нормативов расхода сырья,

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		животного происхождения	полуфабрикатов и материалов
		ПК-1.3 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> организовывать ведение технологического процесса <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по расчету производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	ПК 2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> особенности управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> Осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими	<b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> организовывать ведение технологического процесса <b>Владеть (или Иметь</b>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		инструкциями	<b>опыт деятельности):</b> по учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями
		ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> методы технического контроля готовой продукции <b>Уметь:</b> использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по учету качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями
ПК-3	Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК-3.1 Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции	<b>Знать:</b> передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции <b>Уметь:</b> использовать передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> в разработке мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
		ПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению	<b>Знать:</b> передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции <b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по рациональному

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> в разработке мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
		ПК-3.3 Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов производства <b>Уметь:</b> организовать работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по учету качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями

### 3 Указание места практики в структуре основной профессиональной образовательной программы. Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

Производственная преддипломная практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии».

Производственная преддипломная практика проводится на 4-м курсе в 8-м семестре.

Объем производственной преддипломной практики, установленной учебным планом, для дискретного проведения практик по видам их проведения – 3 зачетных единиц, продолжительность – (108 часов), 2 недели по учебному плану



#### 4 Содержание практики

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретного предприятия, организации, учреждения, являющегося местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

**Таблица 4.1–Этапы и содержание практики**

пп/ п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	6
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	
2.1	Знакомство с профильной организацией	<p>Виды и формы работы, обучающихся при прохождении преддипломной практики на предприятии, организации: Знакомство с предприятием, руководителем Практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией.</p> <p>Ознакомление с техникой безопасности, на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения, в лабораториях по исследованию качества и безопасности продуктов питания животного происхождения, в цехах, производственных участках по производству продуктов питания животного происхождения, инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики</p>	70
2.2.	Практическая подготовка обучающихся (непосредственно в выполнении обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)	<p>Определить окончательно цели и задачи исследования в ВКР, выбрать и обосновать методики исследования. Оформить теоретический раздел ВКР по изученным литературным источникам в процессе выполнения НИР по разрабатываемой теме ВКР</p> <p>Проведение практической части исследования в соответствии с выбранной темой ВКР. Изучить методы проведения экспериментальных и проектных работ по тематике ВКР, в процессе оформления экспериментального раздела, использовать данные, полученные на НИР, и результаты, полученные на производстве Изучить методы анализа и обработки экспериментальных данных. Требования к оформлению научно-технической документации.</p>	

	<p>Описание лабораторного и технологического оборудования, применяемого для исследований в соответствии с выбранной темой ВКР</p> <p>Изучить порядок внедрения результатов проектов и разработок.</p> <p>Выполнить анализ, систематизацию и обобщение информации по теме выпускной квалификационной работы</p>	
	Описание методов и методик, используемых при проведении экспериментов в соответствии с выбранной темой ВКР	
	<p>Проведение серии опытов, не проведенных на научно-исследовательской практике и НИР в соответствии с составленным планом исследований.</p> <p>Выполнить теоретическое или экспериментальное исследование в рамках поставленных задач.</p>	
	<p>Описание полученных результатов при проведении исследований в соответствии с выбранной темой ВКР. Выполнить анализ достоверности полученных результатов</p> <p>Выполнить анализ практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки.</p>	
	Провести сбор, анализ и систематизацию исходных данных. Систематизация и анализ фактически собранного материала для написания отчёта по преддипломной практике	
Заключительный этап	Оформление дневника практики.	36
	Составление отчета о прохождении преддипломной практики	
	Подготовка графических материалов для отчета.	
	Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	

## 5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении учебной технологической практики:

- дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета [https://www.swsu.ru/structura/umu/training\\_division/blanks.php](https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php)),
- отчет о практике.

Структура отчета о учебной технологической практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.
  - Организационно – технологическая характеристика предприятия.
  - Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.
  - Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.
  - Правила поведения сотрудников при ЧС.
  - Современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства, применяемые на предприятии.

- Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.
- Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.
- Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии».

5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.

6) Список использованной литературы и источников.

7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

– ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

– ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;

– ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;

– ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;

– ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу.

Общие требования и правила составления;

– ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;

– ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;

– ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования.

СТУ 04.02.030-2015 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению».

## 6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

### 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	Информатика Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания Учебная технологическая практика	Патентование и защита интеллектуальной собственности Производственная преддипломная практика
УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения	Русский язык и деловое общение Информатика Философия	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения Производственная преддипломная практика
УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	Информатика	Управление проектами в области производства продуктов питания Информационные системы производства продуктов питания	Производственная преддипломная практика
УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях	Иностранный язык Русский язык и деловое общение	Учебная технологическая практика	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии Производственная преддипломная практика
ПК-1.1 Разрабатывает технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Введение в технологию пищевого производства	Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	Производственная преддипломная практика
ПК-1.2	Введение в технологию	Информационные	Производственный

<p>Осуществляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>пищевого производства</p>	<p>системы производства продуктов питания</p>	<p>контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения Производственная преддипломная практика</p>
<p>ПК-1.3 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Технология приготовления пищи</p>	<p>Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения</p>	<p>Производственный контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения Производственная преддипломная практика</p>
<p>ПК 2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Введение в технологию пищевого производства Технология приготовления пищи</p>	<p>Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции</p>	<p>Технико-химический контроль продуктов питания Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания Производственная преддипломная практика</p>
<p>ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями</p>	<p>Введение в технологию пищевого производства Технология приготовления пищи</p>	<p>Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции</p>	<p>Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий Производственный контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Введение в технологию пищевого производства Технология приготовления пищи</p>	<p>Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции Технология производства и переработки мяса Технология производства и переработки молока</p>	<p>Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий Производственная преддипломная практика Технико-химический контроль продуктов питания Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания</p>
<p>ПК-3.1 Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой</p>	<p>История развития пищевой промышленности История развития науки и техники</p>	<p>Технология производства и переработки мяса Технология производства и</p>	<p>Производственная преддипломная практика</p>



продукции		переработки молока	
ПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности	Технология производства и переработки мяса Технология производства и переработки молока Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	Производственная преддипломная практика
ПК-3.3 Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Экономика и управление предприятиями пищевой промышленности	Продовольственная безопасность Технология производства и переработки мяса Технология производства и переработки молока	Производственная преддипломная практика

## 6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ начальный, основной завершающий	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	<b>Знать:</b> - фрагментарные знания способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Уметь:</b> осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Владеть:</b> навыками	<b>Знать:</b> сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Уметь:</b> сформированное умение осуществлять	<b>Знать:</b> Глубокие знания основных способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам <b>Уметь:</b> Сформированное умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Развитыми навыками поиска информации для решения

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов	поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> постоянно совершенствует навыки поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов	поставленных задач по различным типам запросов
УК-2/ начальный, основной, завершающий	УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения	<b>Знать:</b> Фрагментарные знания круга задач в рамках поставленной цели <b>Уметь:</b> Определить связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения <b>Владеть:</b> имеет поверхностное представление об оптимальных способах решения задач исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>Знать:</b> сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения <b>Уметь:</b> сформированное умение определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения <b>Владеть:</b> навыками выбора оптимальных способов решения задач исходя из действующих правовых норм, имеющихся	<b>Знать:</b> глубокие знания о связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения <b>Уметь:</b> сформированное умение определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения <b>Владеть:</b> современным набором навыков выбора оптимальных способов решения задач исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			ресурсов и ограничений	
УК-3/ начальный основной завершающий	УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	<b>Знать:</b> особенности обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды. <b>Уметь:</b> оценивать идеи других членов команды для достижения поставленной цели <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками работы в команде.	<b>Знать:</b> сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания по обмену информацией и опытом с членами команды <b>Уметь:</b> сформированное умение обмениваться информацией, знаниями и опытом с членами команды <b>Владеть:</b> навыками обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды	<b>Знать:</b> глубокие знания по обмену информацией и опытом с членами команды <b>Уметь:</b> сформированное умение обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды <b>Владеть:</b> современным набором навыков обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды
УК-4/ начальный основной завершающий	УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях	<b>Знать:</b> особенности деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации <b>Уметь:</b> представить свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> устной и	<b>Знать:</b> сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания деловой коммуникации в устной и письменной формах <b>Уметь:</b> сформированное умение представить свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях <b>Владеть:</b> на достаточном	<b>Знать:</b> глубокие знания деловой коммуникации в устной и письменной формах <b>Уметь:</b> сформированное умение аргументировано представить свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях <b>Владеть:</b> современным набором средств и навыков для представления своей точки зрения при деловом общении и в публичных выступлениях

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		письменной речью на государственном языке РФ	уровне устной и письменной речью на государственном языке РФ	
ПК-1/ начальный, основной, завершающий	<p>ПК-1.1 Разрабатывает технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-1.2 Осуществляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания</p> <p>ПК-1.3 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> Поверхностные знания: - процесса разработки технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; - расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания; - методики расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> Испытывает затруднения: - при разработке технологической документации по ведению</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания: - процесса разработки технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; - расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания; - методики расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> Способен:</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания: - процесса разработки технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; - расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания; - методики расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> Способен самостоятельно: - разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; - рассчитать нормативы расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания; - рассчитать производственные мощности</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- расчете нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания;</p> <p>- расчете производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> элементарными навыками:</p> <p>- разработки и написания технологической документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и</p>	<p>-разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- рассчитать нормативы расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания;</p> <p>- рассчитать производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> основными навыками:</p> <p>- разработки и написания технологической документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии</p>	<p>и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> Уверенно владеет навыками:</p> <p>- разработки и написания технологической документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания;</p> <p>- расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p>



Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания;</p> <p>- расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания;</p> <p>- расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p>	

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-2/ начальный, основной, завершающий	<p><b>ПК 2.1</b> Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>ПК-2.2</b> Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями</p> <p><b>ПК-2.3</b> Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> Поверхностные знания: - проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения; - по проведению учета сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями; - методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> Испытывает затруднения: - при осуществлении входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания: - проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения; - по проведению учета сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями; - методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> Способен: - осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания: - проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения; - по проведению учета сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями; - методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> Способен самостоятельно: - осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения; - вести учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями; - использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> Уверенно владеет навыками:</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- при учете сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями;</p> <p>- при использовании методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> элементарными навыками:</p> <p>- осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- навыками учета сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями;</p>	<p>режимов производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- вести учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями;</p> <p>- использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> основными навыками:</p> <p>- осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- навыками учета сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими</p>	<p>- осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- навыками учета сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями;</p> <p>- использования методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		- использования методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	инструкциями; - использования методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-3/ начальный, основной, завершающий	<p>ПК-3.1 Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции</p> <p>ПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья</p> <p>ПК-3.3 Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> Поверхностные знания: - отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции; - по разработке мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья; - по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> Испытывает затруднения: - при использовании передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции; - при разработке мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания: - отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции; - по разработке мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья; - по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> Способен: - использовать передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции; - разрабатывать мероприятия по рациональному использованию и</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания: - отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции; - по разработке мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья; - по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> Способен самостоятельно: - использовать передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции; - разрабатывать мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья; - организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> Уверенно владеет навыками: - использования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции;</p>



Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;</p> <p>- при организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> элементарными навыками:</p> <p>- использования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции;</p> <p>- по разработке мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;</p> <p>- организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания</p>	<p>сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;</p> <p>- организовать работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> основными навыками:</p> <p>- использования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции;</p> <p>- по разработке мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;</p> <p>- организации работы по применению</p>	<p>- по разработке мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;</p> <p>- организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		животного происхождения.	передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	

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

Таблица 6.3 – Контрольные задания и иные материалы для оценки результатов обучения по практике (знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности)

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название этапа из п.б.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
УК-1/начальный, основной	<p>Дневник практики.</p> <p>Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Проведите анализ ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из животного сырья.</i></p> <p>Разделы отчета по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Организационно – технологическая характеристика предприятия.</i></li> <li>- <i>Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.</i></li> </ul> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
УК-2/начальный, основной	<p>Дневник практики.</p> <p>Отчет о практике.</p>

	<p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p> <p>Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.</p>
УК-3/ основной	<p>начальный,</p> <p>Дневник практики.</p> <p>Разделы отчета по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Организационно – технологическая характеристика предприятия.</i></li> <li>- <i>Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.</i></li> </ul> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p> <p>Отчет о практике.</p>
УК-4/ основной, завершающий	<p>начальный,</p> <p>Дневник практики.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Разделы отчета по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Охрана труда на предприятии.</i></li> <li>- <i>Правила поведения сотрудников при ЧС.</i></li> </ul> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p>
ПК-1/ основной, завершающий	<p>начальный,</p> <p>Дневник практики.</p> <p>Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Изучите приборы и аппаратуру, применяемую в лабораториях предприятия.</i></p>
ПК-2/ основной, завершающий	<p>начальный,</p> <p>Дневник по практике</p> <p>Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Проведите анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Разделы отчета по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</i></li> <li>- <i>Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из животного сырья.</i></li> <li>- <i>Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии».</i></li> </ul> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-3/ основной, завершающий	<p>начальный,</p> <p>Дневник практики.</p> <p>Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Разработайте рекомендации по повышению уровня эксплуатации технологического оборудования и приборов.</i></p> <p>Отчет о практике.</p>

	Разделы отчета по практике: <i>Краткосрочный и долгосрочный прогноз развития предприятия.</i> Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
--	---

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за производственной технологической практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль успеваемости проводится в течение практики на месте ее проведения руководителем практики от организации.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета с оценкой. На зачет обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в виде устной защиты отчета о практике.

Таблица 6.4.1 – Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2

		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики, в том числе на вопросы о практической подготовке (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов,	4

Баллы, полученные обучающимся, суммируются, соотносятся с уровнем сформированности компетенций и затем переводятся в оценки по 5-балльной шкале.

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам по 5-балльной шкале

Баллы	Уровень сформированности компетенций	Оценка по 5-балльной шкале (зачет с оценкой)
18-20	высокий	отлично
14-17	продвинутый	хорошо
10-13	пороговый	удовлетворительно
9 и менее	недостаточный	неудовлетворительно

## 7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

### Основная литература:

1. Боярский, М.В. Планирование и организация эксперимента: учебное пособие / М.В.Боярский, Э.А. Анисимов; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2015. – 168с.- URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437056> (дата обращения 23.09.2021) . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-8158-1472-1. - Текст : электронный.
2. Романюк, Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новиков; Воронежский государственный университет инженерных технологий. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 161с.- URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336061> (дата обращения: 29.09.2021). - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-075-4. - Текст: электронный.

### Дополнительная литература:

3. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. ГОСТ7.32-91(ИСО5966-82) [Текст].-Изд.офиц.-М.: Изд-во стандартов, 1991.-18с.
4. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе [Текст]: структура и правила оформления. - Изд. офиц. – Минск: Изд-востандартов,2002. – 15с.
5. Научные работы: Методика подготовки и оформления [Текст]/ сост.И.Н.Кузнецов. –Минск: Алмафея,1998.-272с.
6. Радаев, В.В. Как организовать и представить исследовательский проект [Текст]: 75 простых правил / В.В. Радаев.-М.:ГУВШЭ, ИНФРА-М, 2001. –203с.

7. Беляев, А.Г. Современные приборы и методы исследований в технологии продуктов питания [Текст]: учебное пособие: [предназначено студентам и магистрантам направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»] / А. Г. Беляев; Юго-Зап. гос. ун-т. – Курск:ЮЗГУ, 2016.-183с.

### **Перечень методических указаний**

8. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению лабораторных работ / Курский государственный технический университет, Кафедра товароведения и экспертизы товаров; сост. Э. А. Пьяникова. – Курск : Курск ГТУ, 2010. – 59с.

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

1. <http://www.fsvps.ru/> - официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору(Россельхознадзор);
2. <http://rospotrebnadzor.ru/region/about.php> - официальный сайт управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
3. [http://46.rospotrebnadzor.ru/federal\\_service](http://46.rospotrebnadzor.ru/federal_service) -официальный сайт управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курской области (Роспотребнадзор).

### **Электронно-библиотечные системы:**

1. ЭБС«Университетская библиотека онлайн»-<http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary-<http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им.Б.Н.Ельцина-<http://www.prlib.ru>
4. Информационная система«Национальная электронная библиотека»-<http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ <http://library.kstu.kursk.ru> Современные профессиональные базы данных:
  1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки(ЭБДРГБ)-<http://www.diss.rsl.ru>
  2. БД«Polpred.comОбзорСМИ»-<http://polpred.com>
  3. БДпериодики«EastView»-<http://www.dlib.estview.com/>
  4. База данных QuestelOrbit-<http://www.questel.com>
  5. База данных WebofScience-<http://www.apps.webofknowledge.com>
  6. База данныхScopus <http://www.scopus.com> /Информационные справочные системы:
    1. Справочно-правовая система«КонсультантПлюс»-<http://www.consultant.ru/>
    2. Информационно-аналитическая система ScienceIndex – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

### **8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

- 1 Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <http://biblioclub.ru>
- 2 Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ – <http://dvs.rsl.ru>
- 3 Базы данных ВИНТИ РАН – <http://viniti.ru>

## 9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется технологическое и производственное оборудование конкретной профильной организации, на базе которой она проводится:

- современной измерительной техники: устройств, позволяющих осуществлять контроль качества продуктов питания из растительного сырья, а так же контроль параметров технологического процесса производства продуктов питания (рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, шкаф сушильный ШС-80 или шкаф сушильный SNOOL 24/200 сталь цифер., мельница универсальная режущая VLM-6., химическая посуда и т.п.);

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации практики используются оборудование и технические средства обучения конкретной(-ых) профильной(-ых) организации(-й), в которых она проводится:

- современной измерительной техники: устройств, позволяющих осуществлять контроль качества продуктов питания из растительного сырья, а так же контроль параметров технологического процесса производства продуктов питания (рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, шкаф сушильный ШС-80 или шкаф сушильный SNOOL 24/200 сталь цифер., мельница универсальная режущая VLM-6., химическая посуда и т.п.);

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используется следующее материально-техническое оборудование:

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 GbHitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.
2. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMD T2330/14"/1024Mb/ 160Gb/ сумка/проектор inFocus IN24+ .
3. Экран мобильный DraperDiplomat 60x60

## 10 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личносно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

### *Определение места практики*

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях, определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях ЮЗГУ.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые профильной организацией, должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:



– для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

– для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

– для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

– для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

– для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

#### *Особенности содержания практики*

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

#### *Особенности организации трудовой деятельности обучающихся*

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

#### *Особенности руководства практикой*

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

– учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от организации;

– корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

– помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

#### *Особенности учебно-методического обеспечения практики*

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

*Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации*

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

**11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изме- ненных	заменены х	аннулированы х	новы х			