

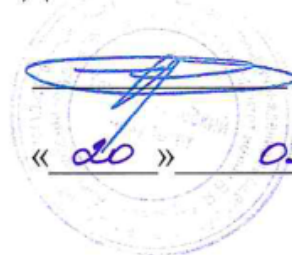
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.10.2021 20:01:52  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени В.Я.ГОРИНА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан технологического факультета



Трубчанинова Н.С.

« 20 » 05 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **Производственная практика**

наименование дисциплины (модуля)

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация - магистр

Год начала подготовки – 2021

Майский, 2021 г

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г № 937;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г., № 301;
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 №1383 (с изменениями и дополнениями)
- Положения «О практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ» от 08.06.2017 г. протокол №4.

**Составители:** Шевченко Надежда Павловна, к. т. н., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Ордина Наталья Борисовна, к.с.-х.н., заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Рассмотрена** на заседании кафедры

технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 11 » 05 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Шевченко Н.П.

## 1. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Целью** производственной практики являются формирование универсальных, обще-профессиональных и профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по типам задач профессиональной деятельности выпускников, предусмотренным основной профессиональной образовательной программой.

## 2. ВИД, ФОРМА И СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Вид практики** – производственная.

**Тип практики:** технологическая;

научно-исследовательская работа;

проектно-технологическая.

**Форма проведения практики** - проводится дискретно по периодам проведения - путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

**Способы проведения практики** – стационарная, выездная.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация требований ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов, должна формировать следующие компетенции:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<b>Технологическая практика</b>		
<b>УК-6</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<b>УК-6.3</b> Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	<b>знать:</b> приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки знаний современных методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля. <b>уметь:</b> определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля, осмысливать и делать обоснованные

		<p>выводы из современной научной и учебной литературы, результатов экспериментов.</p> <p><b>владеть:</b> способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки в научно-исследовательской и практической деятельности, навыками приобретения умений и знаний в направлении выбранного исследования.</p>
<p><b>ПК-3</b> Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения</p>	<p><b>ПК-3.3</b> Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды</p>	<p><b>знать:</b> способы оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли; способы и технологии выпуска конкурентоспособной продукции животного происхождения; принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли;</p> <p><b>уметь:</b> проводить исследования, анализ и разработку процессов для оптимизации и внедрения технических и организационных решений по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения; применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли;</p> <p><b>владеть:</b> навыками оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли на основе принципов ресурсосбережения и защиты окружающей среды.</p>
<b>Научно-исследовательская работа</b>		
<p><b>ОПК-4</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p><b>ОПК-4.2</b> Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>знать:</b> технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>уметь:</b> пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>владеть:</b> навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p><b>ОПК-5</b> Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного</p>	<p><b>ОПК-5.1</b> Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач</p>	<p><b>знать:</b> современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач.</p> <p><b>уметь:</b> применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ.</p>

решения профессиональных задач		<b>владеть:</b> способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы на основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта
	<b>ОПК-5.2</b> Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования	<b>знать:</b> роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; диапазон содержания исследуемого компонента, точность селективность метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора; <b>уметь:</b> применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. <b>владеть:</b> способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.
<b>Проектно-технологическая практика</b>		
<b>УК-6</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<b>УК-6.3</b> Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	<b>знать:</b> приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки знаний современных методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля. <b>уметь:</b> определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля, осмысливать и делать обоснованные выводы из современной научной и учебной литературы, результатов экспериментов. <b>владеть:</b> способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки в научно-исследовательской и практической деятельности, навыками приобретения умений и знаний в направлении выбранного исследования.
<b>ПК-2</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования	<b>ПК-2.2</b> Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхожде-	<b>знать:</b> правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям <b>уметь:</b> разрабатывать и использовать норма-

технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ния	тивную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям <b>владеть:</b> навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения
ПК-5 Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения	ПК-5.1 Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организует новые цеха и участки	<b>знать:</b> методики расчета производственной мощности предприятия питания <b>уметь:</b> оценивать эффективность работы технологического оборудования <b>владеть:</b> знаниями в области планирования и внедрения инноваций в производство.
	ПК-5.2 Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях	<b>знать:</b> технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции, <b>уметь:</b> четко и предметно формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах <b>владеть:</b> методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания

#### 4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» раздел Б2.О.02.01(П) Технологическая практика и Б2.О.02.02(П) Научно-исследовательская работа, относящиеся к обязательной части и Б2.В.01 (П) Проектно-технологическая практика, относящаяся к части основной профессиональной образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.

#### 5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 216 часов (6 з.е.).

Распределение объема производственной практики по формам обучения (часов/з.е.)

Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		курс	се- местр	з.е.	час.	курс	сессия	з.е.	час.
Б2.О.02.01(П)	Технологиче-	1	1	27	972	1	зимняя	27	972

	ская практика								
Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	1	2	6	216	1	летняя	6	216
Б2.В.01 (П)	Проектно-технологическая практика	2	4	24	864	2	летняя	24	864
ИТОГО:				57	2052			57	2052

Распределение объема учебной работы по формам обучения (часов/з.е.) и видам подготовки

Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		КП ПП	ППП ПП	СР	все- го- час.	КП ПП	ППП ПП	СР	все- го- час.
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	34	756	182	972	36	756	180	972
Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	8	168	40	216	8	168	40	216
Б2.В.01 (П)	Проектно-технологическая практика	32	672	160	864	32	672	160	864
ИТОГО:		74	1596	382	2052	76	1596	380	2052

При этом следует учитывать распределение часов по видам деятельности:

- КПУП – Консультации по учебной практике;
- ПППУП – Практическая подготовка по учебной практике;
- СР – самостоятельная работа.

## 6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 6.1. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ по технологической практике

№ п/п	Этапы	Разделы практики	Трудоемкость, часы	
			очная	заочная
1.	Подготовительный этап	- установочное собрание по практике; - получение индивидуального задания от руководителя практики; - вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; - адаптация к конкретному рабочему месту и коллективу.	18	18
2.	Практический этап	- общее ознакомление с предприятием, анализ его производственно-хозяйственной деятельности; - ознакомление с документацией	756	756

		<p>предприятия за последние 3 года;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение индивидуального задания;</li> <li>- ознакомления с технологией производства мясной или молочной продукции;</li> <li>- сбор и систематизация практического материала с краткой фиксацией в дневнике практики проделанной работы.</li> </ul>		
3.	Заключительный этап	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обработка и анализ собранного материала;</li> <li>- обобщение полученных на практике результатов;</li> <li>- оформление дневника и отчета по практике;</li> <li>- представление дневника и отчета на кафедру.</li> </ul>	182	180
4.	Консультации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- консультации по вопросам прохождения практики;</li> <li>- корректирование плана выполнения практического этапа.</li> </ul>	10	12
5.	Защита отчета		6	6
	Итого		972	972

## 6.2. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ по научно-исследовательской работе

№ п/п	Этапы	Разделы практики	Трудоемкость, часы	
			очная	заочная
1.	Подготовительный этап	<ul style="list-style-type: none"> <li>- установочное собрание по практике;</li> <li>- получение индивидуального задания от руководителя практики;</li> <li>- вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;</li> <li>- адаптация к конкретному рабочему месту и коллективу.</li> </ul>	3	3
2.	Практический этап	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа в библиотеке, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», практических занятиях;</li> <li>- работа по анализу отечественных и зарубежных работ по теме научного изыскания;</li> <li>- разработать методику исследования по теме научного изыскания;</li> </ul>	168	168



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение исследований в учебно-научной лаборатории исследования сырья и продуктов животного происхождения;</li> <li>- математическая обработка полученных данных;</li> <li>- сбор и систематизация научно-исследовательского материала с краткой фиксацией в дневнике практики проделанной работы.</li> </ul>		
3.	Заключительный этап	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обработка и анализ собранного материала;</li> <li>- обобщение полученных на практике результатов;</li> <li>- оформление дневника и отчета по практике;</li> <li>- представление дневника и отчета на кафедру.</li> </ul>	40	40
4.	Консультации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- консультации по вопросам прохождения практики;</li> <li>- корректирование плана выполнения практического этапа.</li> </ul>	3	2
5.	Защита отчета		2	2
	Итого		216	216

### 6.3. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ по проектно-технологической практике

№ п/п	Этапы	Разделы практики	Трудоемкость, часы	
			очная	заочная
1.	Подготовительный этап	<ul style="list-style-type: none"> <li>- установочное собрание по практике;</li> <li>- получение индивидуального задания от руководителя практики;</li> <li>- вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;</li> <li>- адаптация к конкретному рабочему месту и коллективу.</li> </ul>	18	18
2.	Практический этап	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общее ознакомление с предприятием, анализ его производственно-хозяйственной деятельности;</li> <li>- ознакомление с документацией предприятия за последние 3 года;</li> <li>- выполнение индивидуального задания;</li> <li>- ознакомление с основными и вспо-</li> </ul>	672	672

		<p>могательными производственными цехами и отделениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с технологией производства мясной или молочной продукции;</li> <li>- ознакомление с расстановкой, мощностью и марками технологического оборудования;</li> <li>- ознакомление с технологической поточностью производства мясной или молочной продукции;</li> <li>- ознакомление с прогрессивными решениями, реализуемые на предприятии;</li> <li>- сбор и систематизация практического материала с краткой фиксацией в дневнике практики проделанной работы.</li> </ul>		
3.	Заключительный этап	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обработка и анализ собранного материала;</li> <li>- обобщение полученных на практике результатов;</li> <li>- оформление дневника и отчета по практике;</li> <li>- представление дневника и отчета на кафедре.</li> </ul>	160	160
4.	Консультации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- консультации по вопросам прохождения практики;</li> <li>- корректирование плана выполнения практического этапа.</li> </ul>	10	10
5.	Защита отчета		4	4
	Итого			

#### **6.4. Перечень примерных индивидуальных заданий для технологической практики**

Задание 1. Провести анализ технологического процесса производства вареных колбасных изделий.

Задание 2. Провести анализ технологического процесса производства полукопченых колбасных изделий.

Задание 3. Провести анализ технологического процесса производства варено-копченых колбасных изделий.

Задание 4. Провести анализ технологического процесса производства сырокопченых (сыровяленных) колбасных изделий.

Задание 5. Провести анализ технологического процесса производства субпродуктовых колбасных изделий.

Задание 6. Провести анализ технологического процесса производства мясных консервов.

Задание 7. Провести анализ технологического процесса производства мясо-растительных консервов.

Задание 8. Провести анализ технологического процесса производства мясных полуфабрикатов в тесте.

Задание 9. Провести анализ технологического процесса производства мясных маринованных полуфабрикатов.

Задание 10. Провести анализ технологического процесса производства мясных полуфабрикатов в оболочке.

Задание 11. Провести анализ технологического процесса производства мясных рубленых полуфабрикатов.

Задание 12. Провести анализ технологического процесса производства натуральных мясных полуфабрикатов.

Задание 13. Провести анализ технологического процесса производства вторых быстрозамороженных блюд.

Задание 14. Провести анализ технологического процесса производства копчено-вареных соленых штучных изделий.

Задание 15. Провести анализ технологического процесса производства копчено-запечённых соленых штучных изделий.

Задание 16. Провести анализ технологического процесса производства йогуртов.

Задание 17. Провести анализ технологического процесса производства сметаны.

Задание 18. Провести анализ технологического процесса производства кефира.

Задание 19. Провести анализ технологического процесса производства пастеризованного молока.

Задание 20. Провести анализ технологического процесса производства ультрапастеризованного молока.

Задание 21. Провести анализ технологического процесса производства стерилизованного молока.

Задание 22. Провести анализ технологического процесса производства молочных напитков.

Задание 23. Провести анализ технологического процесса производства сливок.

Задание 24. Провести анализ технологического процесса производства ряженки.

Задание 25. Провести анализ технологического процесса производства мороженого.

Задание 26. Провести анализ технологического процесса производства молочных десертов.

Задание 27. Провести анализ технологического процесса производства творога.

Задание 28. Провести анализ технологического процесса производства

творожных изделий.

Задание 29. Провести анализ технологического процесса производства молочных сгущённых консервов.

Задание 30. Провести анализ технологического процесса производства молочных сухих консервов.

Задание 31. Провести анализ технологического процесса производства продуктов для детского питания.

Задание 32. Провести анализ технологического процесса производства сливочного масла.

Задание 33. Провести анализ технологического процесса производства спредов.

Задание 34. Провести анализ технологического процесса производства твердых сыров.

Задание 35. Провести анализ технологического процесса производства мягких сыров.

Задание 36. Провести анализ технологического процесса производства рассольных сыров.

Задание 37. Провести анализ технологического процесса производства плавленых сыров.

Задание 38. Провести анализ технологического процесса производства творожных сыров.

Задание 39. Провести анализ технологического процесса производства ацидофильных продуктов.

Задание 40. Провести анализ технологического процесса производства продуктов из молочной сыворотки.

### **6.5. Перечень примерных индивидуальных заданий для научно-исследовательской работы**

Провести исследования одного из функциональных ингредиентов (технологических добавок) и возможности их использования в технологии новых видов мясных или молочных продуктов.

В качестве функциональных ингредиентов могут быть выбраны:

1. Пробиотики
2. Симбиотики
3. Пребиотики
4. Пищевые волокна
5. Витамины
6. Минеральные вещества
7. Полиненасыщенные жирные кислоты
8. Продукты с повышенным содержанием белка
9. Нутрицевтики
10. Паранутрицевтики
11. Антиоксиданты
12. Продукты пчеловодства
13. Плоды и ягоды

14. Водоросли и микроводоросли
15. Подсластители и сахарозаменители

В качестве технологических добавок могут быть выбраны:

1. Белковые препараты растительного происхождения
2. Белковые препараты животного происхождения
3. Посолочные вещества
4. Красители
5. Фосфатные препараты
6. Антиокислители
7. Синергисты
8. Эмульгаторы
9. Гелеобразователи
10. Консерванты
11. Ферментные препараты
12. Бактериальные препараты
13. Закваски
14. Ароматизаторы
15. Загустители
16. Белково-жировые эмульсии

#### **6.6. Перечень примерных индивидуальных заданий для проектно-технологической практики**

- 1 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе жидких кисломолочных продуктов действующего предприятия
- 2 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в творожном цехе действующего предприятия
- 3 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе мороженого действующего предприятия
- 4 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в молочноконсервном цехе действующего предприятия
- 5 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в маслодельном цехе действующего предприятия
- 6 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в сыродельном цехе действующего предприятия
- 7 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе плавленых сыров
- 8 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе белковых концентратов
- 9 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе лактозы
- 10 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе молочных продуктов для детского питания

- 11 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе по производству копченых колбасных изделий
- 12 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе по производству вареных колбасных изделий
- 13 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе по производству соленых штучных изделий
- 14 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе по производству мясных полуфабрикатов в тесте
- 15 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе по производству мясных рубленых полуфабрикатов
- 16 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе по производству мясных маринованных полуфабрикатов
- 17 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе по производству мясных полуфабрикатов в оболочке
- 18 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе по производству мясных консервов
- 19 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе по производству мясорастительных консервов
- 20 Спроектировать и модернизировать технологический процесс в цехе по производству субпродуктовых колбасных изделий

## **7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

Формами отчетности являются: индивидуальное задание, дневник и отчет о практике.

### **7.1. Дневник по практике**

По результатам прохождения производственной практики студенты заполняют дневник, в котором содержатся следующие разделы:

- указание рабочего места студента;
- ежедневные записи с кратким описанием содержания выполненной работы.

Титульный лист дневника и его структура приведены в приложениях.

### **7.2. Отчет по практике**

Отчет о практике имеет следующую структуру:

Введение - в котором указываются: цели и задачи практики, осваиваемые компетенции, а также сроки и место ее прохождения.

Основная часть - в которой отдельными разделами описывается содержание выполненной работы в соответствии с выданным индивидуальным заданием и типом практики.

Заключение - где подводятся краткие итоги практики, формулируются предложения по повышению ее эффективности, а также предложения производству (в зависимости от типа практики).

Список использованных источников - содержащий перечень печатных и электронных изданий, востребованных студентом в ходе прохождения практики.

Отчет подписывает руководитель практики от перерабатывающего пред-

приятия и преподаватель университета.

Титульный лист отчета приведен в приложениях.

Для того, чтобы описать информацию по предприятию обучающейся получает индивидуальное задание, в котором указывается предприятие, направление деятельности и основные разделы отчета (см. приложения).

По окончании практики обучающейся должен получить на предприятии характеристику, подписанную руководителем практики от предприятия (см. приложения).

#### *Структура отчета по технологической практике*

Введение

1. Характеристика предприятия
2. Ассортимент вырабатываемой продукции
3. Анализ технологии производства (продукции согласно индивидуальному заданию)
4. Характеристика производственного оборудования
5. Обеспечение качества (безопасности) сырья и (или) готовой продукции

Выводы

Предложения производству

Список использованных источников

#### *Структура отчета по научно-исследовательской работе*

Введение

1. Обзор литературы
2. Экспериментальная часть
  - 2.1 Цели и задачи исследования
  - 2.2 Объекты и методы исследования
  - 2.3 Результаты исследований и их обсуждение
3. Перспективы использования функционального ингредиента (технологической добавки) в технологии новых видов мясных или молочных продуктов

Выводы

Список использованных источников

#### *Структура отчета по проектно-технологической практике*

Введение

1. Характеристика предприятия
2. Ассортимент вырабатываемой продукции
3. Проектирование и модернизация технологического процесса (продукции согласно индивидуальному заданию)
4. Технологическая поточность производства мясной (молочной) продукции
5. Прогрессивные решения, реализуемые на предприятии

Выводы

### **Требования к оформлению отчета**

Отчет оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание».

Отчет по практике оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4 с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем Приложений. Основной цвет шрифта - черный.

Параметры страницы:

- поля: верхнее и нижнее поля по 2 мм, правое поле - 15 мм, левое поле (где сшивается работа) - 30 мм;
- шрифт - Times New Roman;
- кегль (размер шрифта) - 14 пт;
- межстрочный интервал - 1,5;
- абзац (красная строка) - 1,25;
- табуляция (если используется) - 1,25;

Каждый раздел отчета, и список используемых источников начинают с новой страницы. Номер страницы проставляется внизу по центру страницы.

Нумерация таблиц сквозная (например, Таблица 1, Таблица 2 и т.д. ) или в пределах раздела (например, Таблица 1.1, Таблица 2.3 и т.д.). Наименование таблицы – по ширине, без точки в конце, располагается сверху таблицы. Таблицы не разрываются (за исключением случаев, когда таблица не помещается на одной странице), список используемых источников включаются в сквозную нумерацию страниц. Приложения в сквозную нумерацию страниц не включаются. При переносе части таблицы на другую страницу название следует помещать только над первой частью таблицы. Над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием номера. При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире). Таблица оформляется следующим образом:

Таблица 1 – Основные показатели деятельности предприятия

Таблица 2.2 – Ассортимент вырабатываемой продукции

Нумерация рисунков сквозная (например, Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д. ) или в пределах раздела (например, Рисунок 1.1, Рисунок 2.3 и т.д.). Наименование рисунка – по ширине, без точки в конце, располагается снизу рисунка.

На таблицы и рисунки обязательно должна быть дана ссылка по тексту.

При аттестации итогов практики, следует учитывать и оценивать:

- дневник и отчет о прохождении практики и его защита;
- должным образом оформленную характеристику от организации прак-



тики студентом, подписанную руководителем практики от организации;

- уровень сформированности у обучающегося компетенций;
- степень подготовки обучающегося к самостоятельной работе;
- уровень теоретических знаний и практической подготовки студента;
- инициатива студента, проявленная в период прохождения практики.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. В процессе прохождения аттестации студент должен в виде доклада (5-7 мин.) кратко изложить выполнение программы практики и индивидуального задания.

При защите отчетов по практике учитывается объем выполнения программы практики, правильность оформления документов, соответствие предприятия и сроков прохождения практики согласно приказу, содержание характеристики - отзыва, правильность ответов на заданные руководителем практики вопросы.

По результатам защиты студентом отчета по практике выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»), в которой отражается качество представленного отчета, уровень теоретической и практической подготовки студента. Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в приложении.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики или получившие неудовлетворительную оценку по результатам ее защиты, могут быть направлены на практику повторно в свободное от учебы время.

## **8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в приложении к рабочей программе производственной практики.

## **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **9.1. Основная литература**

1. Антипова Н.М. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР / Л.В. Антипова, Н.М. Ильина, Г.П. Казюлин и др. – М.: КолосС, 2013. – 320 с.
2. Беликова, И. П. Основы управления проектами : учебное пособие / И. П. Беликова, О. Н. Федиско. — Ставрополь : СтГАУ, 2020. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169715> (дата обращения: 04.07.2021). — Режим доступа: для авториз. Пользователей
3. [Бессонова, Л. П.](#) Метрология, стандартизация и сертификация продуктов

животного происхождения: учебник [по направлению подготовки бакалавров 260200 "Продукты питания животного происхождения" для профилей подготовки: "Технология молока и молочных продуктов", "Технология мяса и мясных продуктов", "Технология рыбы и рыбных продуктов"] / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 592 с.

4. Жаворонко, Н. А. Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения" / Н. А. Жаворонко; Белгородский ГАУ. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2015. - 199 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1703440052079119&Image\\_file\\_name=Only\\_in\\_EC%5CZhavoronkoN%2EA%2ESovremennoe\\_tehnologicheskoe\\_oborudovanie%2Epdf&mfn=52746&FT\\_REQUEST=%D0%96%D0%90%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%9E%D0%9D%D0%9A%D0%9E%2C&CODE=199&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1703440052079119&Image_file_name=Only_in_EC%5CZhavoronkoN%2EA%2ESovremennoe_tehnologicheskoe_oborudovanie%2Epdf&mfn=52746&FT_REQUEST=%D0%96%D0%90%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%9E%D0%9D%D0%9A%D0%9E%2C&CODE=199&PAGE=1)

5. Земсков, Ю. П. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Ю. П. Земсков, Е. В. Асмолова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-4395-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122175> (дата обращения: 04.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Попов Ю.И. Управление проектами [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. И. Попов, О.В. Яковенко. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 208 с. — (Учебники для программы MBA). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/983557>

6. Каледина, М. В. Планирование и организация научных исследований: учебное пособие для студентов, обучающихся в магистратуре по направлению подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения / М. В. Каледина, А. Н. Федосова, И. А. Мартынова ; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2016. - 152 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=192016383086172812&Image\\_file\\_name=Akt%5F534%5CKaledinaM%2EV%2EPlanirovanie%5Fi%5Forganizatsiya%5Fnauchnyih%5Fissledovaniy%2EUchebnoe%5Fposobie%2Epdf&mfn=52146&FT\\_REQUEST=&CODE=152&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=192016383086172812&Image_file_name=Akt%5F534%5CKaledinaM%2EV%2EPlanirovanie%5Fi%5Forganizatsiya%5Fnauchnyih%5Fissledovaniy%2EUchebnoe%5Fposobie%2Epdf&mfn=52146&FT_REQUEST=&CODE=152&PAGE=1)

7. Кукушина В.В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) : учеб. пособие / В.В. Кукушкина. — М. :ИНФРА-М, 2017. — 264с.— (Высшее образование: Магистратура). <http://znaniyum.com/bookread2.php?book=767830>

8. Мезенова, О. Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова. - СПб. : Проспект Науки, 2015. - 224 с.

9. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика [Текст]: учебное пособие для студентов вузов, / [О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев и др.]. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 317с.

10. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстрои-

тельства: учебное пособие/Л.В. Голубева [и др.] – СПб.: ГИОРИД, 2010. – 288 с.: ил

11. Современные проблемы отрасли: учебное пособие для студентов, обучающихся в магистратуре по направлению подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения / Л. В. Волощенко [и др.] ; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2016. - 112 с. Режим доступа:

[http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1004450892049811&Image\\_file\\_name=Akt\\_534%5C%20Sovremennyye\\_problemyi\\_otrasliyu%2E%20Uchebnoe\\_posobie%2E%20pdf&mfn=52140&FT\\_REQUEST=%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D1%8B%20%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B8&CODE=112&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1004450892049811&Image_file_name=Akt_534%5C%20Sovremennyye_problemyi_otrasliyu%2E%20Uchebnoe_posobie%2E%20pdf&mfn=52140&FT_REQUEST=%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D1%8B%20%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B8&CODE=112&PAGE=1)

## 9.2. Дополнительная литература

1. Безотходная переработка молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмов, П. Г. Нестеренко. - М. : КолосС, 2008. - 200 с.

2. Беликова, Е. В. Управление программами и портфелями проектов : учебное пособие / Е. В. Беликова. — Волгоград : ВГАФК, 2016. — 195 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158052> (дата обращения: 04.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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.

4. Бредихин С. А. Технология и техника переработки молока: Учебное пособие/Бредихин С.А., 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 443 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-16-010051-7 <http://znanium.com/bookread2.php?book=468327>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 539 с. (28 экз)

6. Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 352 с. <https://e.lanbook.com/book/143133>

7. Кочерга, А. В. Проектирование и строительство предприятий мясной промышленности : учебное пособие / А. В. Кочерга. - М. : КолосС, 2008. - 267 с.

8. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / А.А. Курочкин, В.В. Ляшенко. – М.: Колос, 2010. – 440 с.

9. Мартемьянова, А. А. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. — Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. - 134 с. <https://e.lanbook.com/book/143200>

10. Методические указания к практическим работам по дисциплине "Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности" для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения" [Электронный ресурс]: методические указания / Белгородский ГАУ; сост.: А. А. Горбатовский, Н. А. Жаворонко. - Майский: Белгородский ГАУ, 2015. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1703440052079119&Image\\_file\\_name=OnlyEC%5CMethodich%2Eukazaniya\\_%20Sovremennoe\\_oborudovanie\\_pischevoy\\_promyishlennosti%2Epdf&mfn=52760&FT\\_REQUEST=%D0%96%D0%90%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%9E%D0%9D%D0%9A%D0%9E%2C&CODE=9999&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1703440052079119&Image_file_name=OnlyEC%5CMethodich%2Eukazaniya_%20Sovremennoe_oborudovanie_pischevoy_promyishlennosti%2Epdf&mfn=52760&FT_REQUEST=%D0%96%D0%90%D0%92%D0%9E%D0%A0%D0%9E%D0%9D%D0%9A%D0%9E%2C&CODE=9999&PAGE=1)

11. Методология проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами [Электронный ресурс]: учебное пособие (практикум) для студентов направления подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) дипломника - магистр. Форма обучения - очная (заочная) / Н. П. Салаткова, А. А. Горбатовский ; Белгородский ГАУ. - Майский: Белгородский ГАУ, 2015. - 100 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1703480292059110&Image\\_file\\_name=Only\\_in\\_EC%5CSalatkovaN%2EP%2EMetodologiya\\_proektirovaniya\\_produktoy\\_pitaniyai%2Epdf&mfn=52644&FT\\_REQUEST=1%2E%20%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D1%81%20%D0%B7%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%BC%D0%B8%20%D1%81%D0%BE%2AC%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D0%BC%20%D0%B8%20%D1%81%D0%B2%D0%BE%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%D0%BC%D0%B8%20%5B%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%5D%3A&CODE=100&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1703480292059110&Image_file_name=Only_in_EC%5CSalatkovaN%2EP%2EMetodologiya_proektirovaniya_produktoy_pitaniyai%2Epdf&mfn=52644&FT_REQUEST=1%2E%20%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D1%81%20%D0%B7%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%BC%D0%B8%20%D1%81%D0%BE%2AC%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D0%BC%20%D0%B8%20%D1%81%D0%B2%D0%BE%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%D0%BC%D0%B8%20%5B%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%5D%3A&CODE=100&PAGE=1)

12. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / О.А. Леонов, В.В. Карпузов, Н.Ж. Шкаруба, Н.Е. Кисенков; под ред. О.А. Леонова. - М.: КолосС, 2009. - 568 с.

13. Мышалова, О. М. Основы проектирования : учебное пособие / О. М. Мышалова. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 199 с. — ISBN 978-5-89289-812-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93557> (дата обращения: 04.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Организация и планирование научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) дипломни-

ка - магистр. Форма обучения - очная (заочная) / М. В. Каледина, А. Н. Федосова, И. А. Мартынова ; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2015.

- 151 с [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS\\_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=152311825850952013&Image\\_file\\_name=Only in EC%5CKaledinaM%2EV%2EOrganizatsiya\\_planirovanie\\_nauchnyih\\_issledovaniy%2Epdf&mfn=52642&FT\\_REQUEST=%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BD%D0%B0%D1%83%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B8%D1%81%D1%81%D0%BB%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B9&CODE=151&PAGE=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=152311825850952013&Image_file_name=Only_in_EC%5CKaledinaM%2EV%2EOrganizatsiya_planirovanie_nauchnyih_issledovaniy%2Epdf&mfn=52642&FT_REQUEST=%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%B8%20%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BD%D0%B0%D1%83%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B8%D1%81%D1%81%D0%BB%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B9&CODE=151&PAGE=1)

15. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности : учебное пособие / Л. В. Голубева, Г. И. Касьянов, А. В. Кочерга, Н. В. Тимошенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1688-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168766> (дата обращения: 04.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. 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.

17. 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.

18. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=597714>

19. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=718265>

20. Тимошенко, Н. В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности : учебное пособие / Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов. - СПб.: ГИОРД, 2011. - 512 с.

21. [Чижилова, Т. В.](#) Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости: учебник / Т. В. Чижилова. - М.: КолосС, 2003. - 240 с.

### 9.3 Периодические издания

1. Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук (ранее Вестник Российской сельскохозяйственной науки): научно-теоретический журнал.

2. Достижения науки и техники АПК: теоретический и научно-практический журнал.



3. Международный сельскохозяйственный журнал: научно-производственный журнал о достижении мировой науки и практики в агропромышленном комплексе.

4. Мясная индустрия.
5. Мясные технологии.
6. Пищевая промышленность.
7. Молочная промышленность

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

1. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (Agricultural Research Information System)» – Режим доступа: <http://agris.fao.org>
2. Сельское хозяйство: всё о земле, растениеводство в сельском хозяйстве – Режим доступа: <https://selhozyajstvo.ru/>
3. Всероссийский институт научной и технической информации – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
4. Научная электронная библиотека – Режим доступа: <http://www2.viniti.ru>
5. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: <http://www.mcx.ru/>
6. Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок – Режим доступа: <http://www.scintific.narod.ru/>
7. Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса – Режим доступа: <http://www.ras.ru/>
8. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
9. Научно-технический портал: «Независимый научно-технический портал» - публикации в Интернет научно-технических, инновационных идей и проектов (изобретений, технологий, научных открытий), особенно относящихся к энергетике (электроэнергетика, теплоэнергетика), переработке отходов и очистке воды – Режим доступа: <http://ntpo.com/>
10. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>
11. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
12. Российское образование. Федеральный портал – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
13. Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии – Режим доступа: – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
14. Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib" – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru>
15. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: – Режим доступа: <http://znanium.com>
16. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа:

<http://e.lanbook.com/books>

17. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса) –

Режим доступа: <http://www.garant.ru>

18. СПС Консультант Плюс: Версия Проф – Режим доступа:

<http://www.consultant.ru>

### 9.5. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

- ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019
- ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015
- ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019
- ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ» БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис».

### 9.6. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: №727	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2021) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии 1 год.
Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения: №736, №735 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: №734, №737	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2021) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии 1 год.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от

	12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2021) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии 1 год. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно. Программа экранного доступа NDVA
--	--

## 10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: №727	<p>Специализированная мебель на 30 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна, доска магнитно-меловая настенная.</p> <p>Макеты технологического оборудования, ноутбук LENOVO ideapad 320, проектор BenQ MW533, ко-лонки Sven SPS-702, настенный экран DEXP WE-96, крепление настен. ARM Media projektor-3.</p>
Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения: № 735 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: №734, №737	<p>Специализированная мебель на 14 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная.</p> <p>Лабораторные столы и стулья, шкафы для химической посуды, лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: Лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: Аппарат сушильный АПС-1, Блендер TEFAL, Весы ВК – 150.1, Весы MW – 150Т, Весы МК - 15.2-ТВ 22, Вискозиметр ВЗ-246, Вискозиметр Геплера, Вискозиметр капиллярный ВПЖ-4, Диспергатор ИКА Т25, Йогуртница MOULINEX, Комплект термопар, Мешалка лопастная, Мешалка магнитная, Мороже-ница TEFAL, Мясорубка бытовая, Печь электрическая ЭПТ1-МА, Прибор для определения влажности пищевых продуктов «Эвлас», Прибор для определения влажности пищевых продуктов «Эллекс-7», Рефрактометр ИРФ – 454Б2М, Рефрактометр</p>



	ИРФ – 464, рН – метр/иономер Мультитест ИПЛ-201, СВЧ-печь SAMSUNG, Сепаратор «Ротор», Сепаратор «Сатурн», Стерилизатор «Витязь ГП-40-3», Сушильный шкаф ТВ-80-1, Сушильный шкаф ТС-1/20 СПУ, Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ, Термокамера КТОМИ-100, Термометры, Термостат UTU-4/84, Термостат LOIPLT-100, Центрифуга лабораторная «Ока», Центрифуга лабораторная ОПН-8, Шкаф вытяжной, Электромаслобойка «Хозяюшка», Куттер SIRMANC6W, Кухонный комбайн, Электроплита GEFEST; специализированная мебель, доска настенная, ноутбук LENOVO, ЖК телевизор LG.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI

Производственная практика проводится на основе договора о практике с предприятием, деятельность которого соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (в профильных организациях), имеющими необходимую информационную, технологическую и материально-техническую оснащенность в соответствии с требованиями программы практики.

Предприятие предоставляет обучающимся рабочие места и обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

## **11.ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

При определении места прохождения практики лицам с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы относительно рекомендованных условий и видов труда.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-

двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАР-**  
**СТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени В.Я.ГОРИНА»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Майский 2021

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

Код и формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование разделов (этапов) практики и (или) видов работ	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>УК-6</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<b>УК-6.3</b> Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> способы совершенствования и планирования деятельности	технологическая практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> применять правовые и этические принципы и нормы социального взаимодействия в практической деятельности;			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>уметь:</b> планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности			
<b>ПК-3</b> Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	<b>ПК-3.3</b> Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> способы оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли; способы и технологии выпуска конкурентоспособной продукции животного происхождения; принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли;	технологическая практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>владеть:</b> навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов			

		Третий этап (высокий уровень)	<b>уметь:</b> проводить исследования, анализ и разработку процессов для оптимизации и внедрения технических и организационных решений по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения; применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли			
<b>ОПК-4</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	<b>ОПК-4.2</b> Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	научно-исследовательская работа	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения			
<b>ОПК-5</b> Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы	<b>ОПК-5.1</b> Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения про-	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач	научно-исследовательская работа	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы	зачет

для комплексного решения профессиональных задач	ффессиональных задач	Второй этап (продвину-тый уровень)	<b>уметь:</b> применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских и научно-производственных работ.		для защиты от-чета	
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы на основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта			
	<b>ОПК-5.2</b> Самостоя-тельно выполняет ис-следования для реше-ния научно-исследовательских и научно-производственных за-дач с использованием современной аппарату-ры и методов исследо-вания	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> роль современных ме-тодов и приборов для иссле-дования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продук-тов; диапазон содержания ис-следуемого компонента, точ-ность селективность метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора.	научно-исследователь-ская работа	выполнение ра-бот согласно графику прак-тики, индиви-дуальное зада-ние, вопросы для защиты от-чета	зачет
		Второй этап (продвину-тый уровень)	<b>уметь:</b> применять знания со-временных методов и прибо-ров для решения конкретных задач или поставленной цели исследования.			

		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов			
<b>УК-6</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<b>УК-6.3</b> Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> способы совершенствования и планирования деятельности	производственно-технологическая практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов			
<b>ПК-2</b> Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-2.2</b> разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	производственно-технологическая практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при про-			



			изводстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения			
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> подбирать технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> различными технологиями производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач			
<b>ПК-5</b> Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения	<b>ПК 5.1</b> Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организывает новые цеха и участки	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> методики расчета производственной мощности предприятия питания	производственно-технологическая практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> оценивать эффективность работы технологического оборудования			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> знаниями в области планирования и внедрения инноваций в производство			
	<b>ПК 5.2</b> Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы	Первый этап (пороговой уровень)	<b>знать:</b> технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве	производственно-технологическая практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты от-	зачет

	на автоматизированных технологических линиях		продукции		чета	
		Второй этап (продвину-тый уровень)	<b>уметь:</b> формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах			
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания			

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (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
<b>Технологическая практика</b>					
<b>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</b>	<b>УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b>	<b>Обучающийся не может планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b>	<b>Обучающийся частично обладает способностью планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b>	<b>Обучающийся обладает способностью планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b>	<b>Обучающийся в полной мере и самостоятельно обладает способностью устанавливать планируемую траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b>
	<b>Знать:</b> способы совершенствования и планирования деятельности	Допускает грубые ошибки при знании способов совершенствования и планирования деятельности	Частично знает способы совершенствования и планирования деятельности	Знает и может применить способы совершенствования и планирования деятельности	Аргументировано проводит сравнение способов совершенствования и планирования деятельности
	<b>Уметь:</b> планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Допускает грубые ошибки при планировании профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Частично умеет разрабатывать планируемую профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	В полной мере и самостоятельно умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности

		дов деятельности	ности		сти
	<b>Владеть:</b> навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Не владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Частично владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Полностью и самостоятельно владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов
<b>ПК-3</b> Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	<b>ПК-3.3</b> Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды	<b>Обучающийся не обладает способностью применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды</b>	<b>Обучающийся обладает способностью применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды</b>	<b>Обучающийся обладает способностью применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды</b>	<b>Обучающийся обладает способностью применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды</b>
	<b>Знать:</b> способы оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли; способы и технологии выпуска конкурентоспособной продукции животного происхождения; принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли	Допускает грубые ошибки в описании способов оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли; способов и технологий выпуска конкурентоспособной продукции животного происхождения; принципов ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли	Может изложить способы оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли; способы и технологии выпуска конкурентоспособной продукции животного происхождения; принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли	Знает способы оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли; способы и технологии выпуска конкурентоспособной продукции животного происхождения; принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли	Аргументировано приводит способы оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли; способы и технологии выпуска конкурентоспособной продукции животного происхождения; принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли

	<p><b>Уметь:</b> проводить исследования, анализ и разработку процессов для оптимизации и внедрения технических и организационных решений по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения; применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли;</p>	<p>Не умеет проводить исследования, анализ и разработку процессов для оптимизации и внедрения технических и организационных решений по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения; применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли;</p>	<p>Частично способен проводить исследования, анализ и разработку процессов для оптимизации и внедрения технических и организационных решений по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения; применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли;</p>	<p>Способен проводить исследования, анализ и разработку процессов для оптимизации и внедрения технических и организационных решений по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения; применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли;</p>	<p>Способен самостоятельно проводить исследования, анализ и разработку процессов для оптимизации и внедрения технических и организационных решений по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения; применять основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды в мясомолочной отрасли;</p>
	<p><b>Владеть:</b> навыками оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли на основе принципов ресурсосбережения и защиты окружающей среды.</p>	<p>Не владеет навыками оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли на основе принципов ресурсосбережения и защиты окружающей среды.</p>	<p>Частично владеет навыками оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли на основе принципов ресурсосбережения и защиты окружающей среды.</p>	<p>Владеет навыками оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли на основе принципов ресурсосбережения и защиты окружающей среды.</p>	<p>Свободно владеет навыками оптимизации и внедрения технических и организационных решений в мясомолочной отрасли на основе принципов ресурсосбережения и защиты окружающей среды.</p>
<b>Научно-исследовательская работа</b>					
<p><b>ОПК-4</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов</p>	<p><b>ОПК-4.2</b> Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Обучающийся не проектирует</b> технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Обучающийся частично проектирует</b> технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Обучающийся проектирует</b> технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Обучающийся полностью и самостоятельно проектирует</b> технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p>

<b>производства продукции из сырья животного происхождения</b>	<b>Знать:</b> технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Не знает технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Частично знает технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Знает технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Знает и может применять технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
	<b>Уметь:</b> пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения	Не умеет пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения	Частично умеет пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения	Умеет пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения	В полной мере и самостоятельно умеет пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения
	<b>Владеть:</b> навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Не владеет навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Частично владеет навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Владеет навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Владеет и самостоятельно применяет навыки самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
<b>ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач</b>	<b>ОПК-5.1 Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач</b>	<b>Не демонстрирует способности к применению современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта для комплексного решения профессиональных задач</b>	<b>Частично демонстрирует способность к применению современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта для комплексного решения профессиональных задач</b>	<b>Демонстрирует способность к применению современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта для комплексного решения профессиональных задач</b>	<b>Свободно демонстрирует способность к применению современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта для комплексного решения профессиональных задач</b>
	<b>Знать:</b> современные достижения науки и	Не знает современных достижений	Частично знает современные достижения	Знает современные достижения науки и тех-	Свободно демонстрирует современные достижения

техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач.	науки и техники, а также доказанного практического опыта для комплексного решения профессиональных задач.	науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач.	ники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач.	науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач.
<b>Уметь:</b> применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ	Не умеет применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ	Частично умеет применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ	Умеет применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ.	Свободно применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач при выполнении научно-исследовательских или научно-производственных работ
<b>Владеть:</b> способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы на основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта	Способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы на основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта не сформирована	Частично владеет способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы на основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта	Владеет способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы на основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта	Свободно владеет способностью организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы на основе современных достижений науки и техники, а также доказанного практического опыта

<p><b>ОПК-5</b> Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач</p>	<p><b>ОПК-5.2</b> Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</p>	<p>Не способен самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</p>	<p>Частично способен самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</p>	<p>Владеет способностью самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</p>	<p>Свободно владеет способностью самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования</p>
	<p><b>Знать:</b> роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; диапазон содержания исследуемого компонента, точность селективности метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора</p>	<p>Не знает роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; не знает диапазон содержания исследуемого компонента, точность селективности метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора</p>	<p>Может изложить роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; диапазон содержания исследуемого компонента, точность селективности метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора</p>	<p>Знает роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; диапазон содержания исследуемого компонента, точность селективности метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора</p>	<p>Знает и аргументирует роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; диапазон содержания исследуемого компонента, точность селективности метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора</p>
	<p><b>Уметь:</b> применять знания современных методов и приборов для решения кон-</p>	<p>Не умеет применять знания современных методов и приборов для решения кон-</p>	<p>Частично умеет применять знания современных методов и приборов для решения</p>	<p>Умеет в типовой ситуации применять знания современных методов и приборов для решения</p>	<p>Способен самостоятельно анализировать и применять знания современных методов и приборов для</p>



	кретных задач или поставленной цели исследования.	кретных задач или поставленной цели исследования.	конкретных задач или поставленной цели исследования.	конкретных задач или поставленной цели исследования.	решения конкретных задач или поставленной цели исследования.
	Владеть: способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.	Не владеет способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.	Частично владеет способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования, правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.	Владеет способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.	Свободно владеет способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.
<b>Проектно-технологическая практика</b>					
<b>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</b>	<b>УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b>	<b>Обучающийся не может планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b>	<b>Обучающийся частично обладает способностью планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b>	<b>Обучающийся обладает способностью планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b>	<b>Обучающийся в полной мере и самостоятельно обладает способностью устанавливать планируемую траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</b>
	<b>Знать: способы совершенствования и планирования деятельности</b>	Допускает грубые ошибки при знании способов совершенствования и планирования деятельности	Частично знает способы совершенствования и планирования деятельности	Знает и может применять способы совершенствования и планирования деятельности	Аргументировано проводит сравнение способов совершенствования и планирования деятельности

	<p><b>Уметь:</b> планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p>	<p>Допускает грубые ошибки при планировании профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p>	<p>Частично умеет разрабатывать планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p>	<p>Умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p>	<p>В полной мере и самостоятельно умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p>
	<p><b>Владеть:</b> навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов</p>	<p>Не владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов</p>	<p>Частично владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов</p>	<p>Владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов</p>	<p>Полностью и самостоятельно владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов</p>
<p><b>ПК-2</b> Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>ПК-2.2</b> Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</p>	<p><b>Обучающийся не обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b></p>	<p><b>Обучающийся частично обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b></p>	<p><b>Обучающийся обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b></p>	<p><b>Обучающийся полностью и самостоятельно обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b></p>
	<p><b>Знать:</b> правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых</p>	<p>Не знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых</p>	<p>Частично знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых</p>	<p>Знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых</p>	<p>Знает и может применять правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых</p>

	продуктов заявленным требованиям	продуктов заявленным требованиям	продуктов заявленным требованиям	бованиям	ленным требованиям
	<b>Уметь:</b> разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Не умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Частично умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	В полной мере и самостоятельно умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям
	<b>Владеть:</b> навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Не владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Частично владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Владеет и самостоятельно применяет навыки в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения
<b>ПК-5. Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения</b>	<b>ПК-5.2 Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>Не способен Внедрять новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>Частично способен Внедрять новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>Владеет способностью Внедрять новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</b>	<b>Свободно владеет способностью Внедрять новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях</b>
	<b>Знать:</b> технологический процесс произ-	Не знает технологический процесс про-	Может изложить основные элементы тех-	Знает технологический процесс производства	Знает и аргументирует технологический процесс

водства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции	изводства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции	нологического процесса производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции	продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции	производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции
<b>Уметь:</b> формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	Не умеет формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	Частично умеет формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	Умеет в типовой ситуации формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах	Способен самостоятельно анализировать и формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах
<b>Владеть:</b> методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Не владеет методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Частично владеет методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Владеет методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания	Свободно владеет методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания

### **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**

#### **3.1. Контрольные вопросы для устного опроса по технологической практике**

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

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

1. Дайте характеристику (специализация, профиль) и краткую историческую справку пищевого предприятия.
2. Основные нормативные документы, определяющие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.
3. Электронные ветеринарные свидетельства. Их назначение и цель.
4. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов.
5. Охарактеризуйте материально-техническую базу предприятия, поставщики вспомогательного сырья.
6. Мощность и режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
7. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.
8. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
9. Приведите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
10. Роль и значение лаборатории на предприятии. Виды лабораторий, виды производственного контроля.
11. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
12. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?

##### ***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. Приведите схемы производства основных наименований выпускае-

- мой продукции.
2. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
  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?

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

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

1. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
2. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
3. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
4. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
5. Какие виды упаковки используют на предприятии?
6. Техничко-экономические показатели предприятия
7. Что входит в себестоимость продукции?
8. Контроль показателей качества продукции.
9. Охарактеризуйте технологию производства молочного продукта (на примере).
10. Охарактеризуйте технологию производства мясного продукта (на примере).
11. Переработка вторичного мясного сырья.
12. Переработка вторичного молочного сырья.

### **Критерии оценки «зачтено» и «не зачтено»**

Оценки «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала.

ла, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и знакомый с дополнительной рекомендованной литературой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «не зачтено» заслуживает обучающийся обнаруживший пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающий принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практики заданий, который не может дальше продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующим дисциплинам. Оценка результатов практики вносится в приложение к диплому.

### **3.2. Контрольные вопросы для устного опроса по научно-исследовательской работе**

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

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

1. Современное состояние науки
2. Значение науки в современном обществе. Определение науки.
3. Современные тенденции развития отечественной и зарубежной науки.
4. Классификация наук. Структура науки России (сектора, организации).
5. Федеральный закон «О науке и государственной научно-технической политике».
6. Принципы деятельности научных учреждений, источники финансирования. Статистические характеристики государственного и негосударственного секторов науки.
7. Политика государства в сфере науки, включая вузовский сектор.
8. Пути интеграции науки и образования.

#### ***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. Методология и порядок выполнения научно-исследовательской работы

2. Понятие научного знания. Общая характеристика процесса научного познания

3. Методология как философское учение о методах познания и преобразования действительности, применение принципов мировоззрения к процессу познания, духовному творчеству и практике.

4. Методы теоретических и эмпирических исследований. Использование системного анализа при изучении сложных, взаимосвязанных друг с другом проблем.

5. Элементы теории и методологии научно-технического творчества. Научно-техническое творчество как поиск и решение задач в области техники на основе использования достижений науки.

6. Алгоритм решения изобретательских задач

7. Общая классификация научных исследований.

8. Особенности фундаментальных, прикладных и поисковых научно-исследовательских работ (НИР).

9. Структурные единицы научного направления (комплексные проблемы, проблемы, темы и научные вопросы).

10. Техничко-экономическое обоснование как база для определения направления исследований. Оценка экономической эффективности темы.

11. Последовательность выполнения НИР. Основные этапы НИР, их цели, задачи, содержание и особенности выполнения.

12. Научное направление как наука или комплекс наук, в области которых ведутся исследования.

13. Полнота, достоверность и оперативность информации о важнейших научных достижениях и лучших мировых и отечественных образцах продукции как необходимый фактор организации научных исследований и современного решения научно-технических задач.

14. Информационные системы. Системы научной коммуникации. Информационные продукты и технологии, базы и банки данных. Информационные сети.

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

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

1. Понятие «научное исследование».
2. Научное исследование как деятельность, направленная на всестороннее изучение объекта, процесса или явления.
3. Объект и предмет научного исследования
4. Классификация научных исследований
5. Сущность фундаментальных исследований
6. Сущность прикладных исследований
7. Формы и методы исследования
8. Теоретические и эмпирические уровни исследования
9. Этапы проведения и исследования



10. Сущность и содержание этапов научного исследования
11. Способы проведения теоретических и эмпирических исследований;
12. Работа над рукописью и её оформление;
13. Способы представления результатов работ
14. Механизмы внедрения результатов научного исследования.
15. Понятие метода и методологии научных исследований.
16. Методы научного исследования
17. Сущность философского метода познания.
18. Техники, процедуры и методики научного исследования
19. Процедура выбора темы научного исследования
20. Этапы планирования научно-исследовательской работы.
21. Составление рабочей программы научного исследования.
22. Методологические и процедурные разделы исследования.
23. Способы сбора научной информации – основные источники.
24. Виды научных, учебных и справочно-информационных изданий.
25. Методика изучения литературы.
26. Структура научной работы.
27. Особенности языка и стиля научного исследования.
28. Способы подготовки, оформления и защиты научных работ.
29. Процедура организации и проведения защиты результатов работ.
30. Способы удержания внимания целевой аудитории.

### **Критерии оценки «зачтено» и «не зачтено»**

Оценки «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и знакомый с дополнительной рекомендованной литературой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. Оценки «не зачтено» заслуживает обучающийся обнаруживший пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающий принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практики заданий, который не может дальше продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующим дисциплинам. Оценка результатов практики вносится в приложение к диплому.

### **3.3. Контрольные вопросы для устного опроса по проектно-технологической практике**

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

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

процедурных знаний.

1. Перечислить основные этапы планирования процессов и ресурсов для решения задач в области переработки мяса.
2. Перечислить основные этапы планирования процессов и ресурсов для решения задач в области переработки молока.
3. Перечислить требования к проектированию предприятий мясной отрасли.
4. Перечислить требования к проектированию предприятий молочной отрасли.
5. Сформулируйте основные подходы проектирования предприятий мясной отрасли.
6. Сформулируйте основные подходы проектирования предприятий молочной отрасли.
7. Перечислить применяемые типовые решения и шаблоны при проектировании проектирования предприятий мясной отрасли.
8. Перечислить применяемые типовые решения и шаблоны при проектировании проектирования предприятий молочной отрасли.
9. Обосновать использованные методы сбора и анализа данных для проектирования предприятий мясной отрасли.
10. Обосновать использованные методы сбора и анализа данных для проектирования предприятий молочной отрасли.

### ***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. Организация технологической поточности производства мясной продукции.
2. Организация технологической поточности производства молочной продукции.
3. Прогрессивные технологические решения при производстве мясной продукции.
4. Прогрессивные технологические решения при производстве молочной продукции.
5. Современное технологическое оборудование мясной отрасли для проектирования технологических процессов.
6. Современное технологическое оборудование молочной отрасли для проектирования технологических процессов.

7. Современные технологические процессы на предприятиях мясной отрасли.
8. Современные технологические процессы на предприятиях молочной отрасли.
9. Анализ технологических процессов при проектировании предприятий мясной отрасли.
10. Анализ технологических процессов при проектировании предприятий молочной отрасли.

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

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

1. Классификация предприятий перерабатывающей промышленности и особенность каждого типа.
2. Производства, входящие в основной состав производства.
3. Производства, входящие во вспомогательный состав производства
4. Консервные предприятия: характеристика, особенности структурных подразделений.
5. Холодильники: характеристика, особенности структурных подразделений.
6. Отделения для первичной обработки продукции: характеристика, особенности структурных подразделений.
7. Принципы размещения предприятий.
8. Формы организации общественного производства: специализация, кооперирование, концентрация. Дать краткую характеристику.
9. Назовите основные этапы проектирования предприятий.
10. Методы проектирования предприятий.
11. Назовите отличие техно-рабочего проекта от технического проекта.
12. Виды и содержание проектных и предпроектных работ при проектировании.
13. Перспективы развития и размещения предприятий перерабатывающей промышленности.
14. Содержание технико-экономического обоснования расширения, реконструкции, технического перевооружения действующего предприятия.
15. Техничко-экономические показатели реконструкции и строительства предприятий перерабатывающей промышленности.
16. Состав технико-экономического обоснования проекта строительства нового предприятия.
17. Особенности индивидуального и типового проектирования.
18. Порядок разработки и внедрения типовых проектов
19. Сырьевые ресурсы. Порядок доставки сырья. Способы определения необходимых сырьевых ресурсов предприятия.
20. Расчет мощности проектируемого предприятия перерабатывающей промышленности

21. Планирование проектно-изыскательских работ.
22. Технические изыскания, их цель и задачи.
23. Типизация и унификация как основное направление в развитии строительной индустрии.
24. Виды кооперирования: достоинства и недостатки.
25. Продуктовые расчеты и порядок их выполнения.
26. Технологические схемы производства. Их назначение и выбор.
27. Подбор и расчет технологического оборудования, основные правила.
28. Основные принципы размещения технологического оборудования в проекте.
29. Привязка оборудования и способы ее осуществления на чертежах.
30. Принципы компоновки производственных цехов.
31. Расчет площадей основного и вспомогательного назначения.
32. Перечислите здания и сооружения, входящие в состав Генплана предприятия
33. Основные правила построения генерального плана.
34. Элементы производственного корпуса.
35. Конструктивные элементы промышленных зданий.
36. Подготовка проекта автоматизации систем управления
37. Типы вентиляции и отопления, используемые на мясокомбинатах.
38. Системы холодоснабжения и электроснабжения, используемые на мясокомбинатах
39. Основные теплоносители, их параметры. Данные необходимые для расчета часовой потребности предприятия в паре, воде, холоде, электроэнергии.
40. Мероприятия по охране окружающей среды, предусматриваемые при строительстве предприятий.
41. Состав технико-экономических показателей, по которым оценивают рациональность выполнения проекта и эффективность капитальных вложений.
42. Санитарные требования, предъявляемые к воде, используемой на мясокомбинатах
43. Санитарные и противопожарные требования, предъявляемые к территории предприятий перерабатывающей отрасли.

### **Критерии оценки «зачтено» и «не зачтено»**

Оценки «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и знакомый с дополнительной рекомендованной литературой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. Оценки «не зачтено» заслуживает обучающийся обнаруживший пробелы в

знаниях основного учебного материала, допускающий принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практики заданий, который не может дальше продолжать обучение или приступать к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующим дисциплинам. Оценка результатов практики вносится в приложение к диплому.

#### **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.

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

Обучающийся должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в разделе (этапе) практики.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета/незачета.

Аттестация практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчетной документации по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения практики.

Неудовлетворительные результаты по практике признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в порядке, предусмотренном локальным нормативным актом университета.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики или получившие неудовлетворительную оценку по результатам ее защиты, могут быть направлены на практику повторно в свободное от учебы время.

### **Критерии оценивания индивидуальных заданий**

#### **1. Индивидуальное задание на практику**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению.
	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала.
	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (ча-

	стей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по содержанию и оформлению собранного материала

## 2. Отчет по практике

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>- структурированность (четкость, логичность, наличие титульного листа, нумерации страниц, подробного оглавления отчета и др.);</li> <li>- индивидуальное задание выполнено полностью;</li> <li>- отличное оформление;</li> <li>- не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>- не везде прослеживается структурированность (четкость, логичность, наличие титульного листа, нумерации страниц, подробного оглавления отчета и др.);</li> <li>- индивидуальное задание выполнено полностью;</li> <li>- хорошее оформление;</li> <li>- не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>- в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>- индивидуальное задание выполнено не полностью;</li> <li>- нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
Не зачтено	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме;</li> <li>- нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>- в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>- индивидуальное задание не выполнено;</li> <li>- нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>

## 3. Защита отчета по практике

Шкала оценивания	Критерии оценивания
------------------	---------------------

Зачтено	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики;</li> <li>- владеет необходимой для ответа терминологией; грамотно, стилистически верно, логически правильно излагает ответы на вопросы;</li> <li>- дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;</li> <li>- владеет необходимой для ответа терминологией;</li> <li>- недостаточно полно раскрывает сущность вопроса;</li> <li>- допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент демонстрирует недостаточные знания по вопросам программы практики;</li> <li>- использует специальную терминологию, но допускает 1-2 ошибки в определении основных понятий, затрудняется исправить ошибки самостоятельно;</li> <li>- способен самостоятельно, но поверхностно анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.</li> </ul>
Не зачтено	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики;</li> <li>- не владеет минимально необходимой терминологией;</li> <li>- допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</li> </ul>

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

Факультет \_\_\_\_\_  
 Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
 продукции

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**  
**(технологическая практика)**

ФИО \_\_\_\_\_ подпись

курс \_\_\_\_\_ факультет \_\_\_\_\_

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_ должность

ФИО \_\_\_\_\_ подпись

**М.П.**

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ должность

ФИО \_\_\_\_\_ подпись

Дата защиты « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. \_\_\_\_\_ сведения о защите

п. Майский 20\_\_ год



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

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**  
**(научно-исследовательская работа)**

ФИО \_\_\_\_\_ подпись

курс \_\_\_\_\_ факультет \_\_\_\_\_

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_ должность

ФИО \_\_\_\_\_ подпись

**М.П.**

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ должность

ФИО \_\_\_\_\_ подпись

Дата защиты « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г. \_\_\_\_\_

сведения о защите

п. Майский 20\_\_ год

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

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**  
**(проектно-технологическая практика)**

ФИО \_\_\_\_\_ подпись

курс \_\_\_\_\_ факультет \_\_\_\_\_

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_ должность

ФИО \_\_\_\_\_ подпись

**М.П.**

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ должность

ФИО \_\_\_\_\_ подпись

Дата защиты « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. \_\_\_\_\_  
сведения о защите

п. Майский 20\_\_ год

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

**ДНЕВНИК  
практики**

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Курс, группа \_\_\_\_\_  
наименование

В \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ района  
\_\_\_\_\_ области

п. Майский 201\_\_



**ХАРАКТЕРИСТИКА**

на обучающегося \_\_\_\_\_ курса,

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ имени В.Я. Горина»

---

ФИО \_\_\_\_\_ проходил производственную практику в  
\_\_\_\_\_ с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

За период прохождения практики он освоил следующие виды работ:

---

---

---

---

Программа производственной практики была им освоена полностью. В коллективе пользовался уважением. Замечаний и нареканий со стороны руководства предприятия не имел. Характеризуется квалифицированным специалистом.

Должность \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_ М.П.  
подпись

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА  
ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
на производственную практику

Для \_\_\_\_\_  
ФИО студента полностью

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_ факультета

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
наименование организации, адрес полный

Срок практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Содержание (тема) \_\_\_\_\_

**Цель прохождения практики:**

- закрепление и углубление знаний, умений, навыков, полученных обучающимися в процессе аудиторных занятий;
- освоение профессиональных компетенций и приобретение первичного опыта профессиональной деятельности.

**Структура отчета:**

- Введение
- Основная часть
- Выводы
- Список использованных источников
- Приложения

Руководители практики

от организации

(М.П.)

\_\_\_\_\_  
должность

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

от университета

\_\_\_\_\_  
должность

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

Майский, 20 \_\_\_\_\_