

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

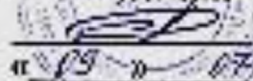
Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a135d6ae

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

«УТВЕРЖДАЮ»

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

 Н.С. Трубочнинова
« 09 » 07 2020 г.

**ПРОГРАММА
ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ,
В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
для направления подготовки
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
Квалификация - бакалавр
Год начала подготовки - 2020**

Майский, 2020

Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности составлена с учетом требований:

- закона РФ от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказа Минобрнауки РФ от 25 января 2010 г. №63 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего профессионального образования, подтвержденных присвоением лицам квалификаций (степеней) «бакалавр» и «магистр», перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009г. №337, направлениям подготовки (специальностям) высшего профессионального образования, указанным в Общероссийском классификаторе специальностей по образованию ОК 009-2003, принятом и введенном в действие постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 30 сентября 2003 г. №276-ст.;

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки РФ № 199 от 12.03.2015г.;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 301 от 05.04.2017 г.

- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

- Положения «О практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ» от 22.01.2015г. протокол №1;

- Устава Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина».

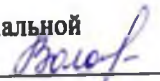
Составители: Зав. кафедрой технологии сырья и продуктов животного происхождения, к.т.н., доцент Шевченко Н.П., к.с.-х.н., доцент кафедры Волощенко Л.В., к.т.н., доцент кафедры Каледина М.В.

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

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

Одобрена методической комиссией технологического факультета «06» 04 2020 г., протокол № 4-20

Председатель методической комиссии технологического факультета  Сорокина Н.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Волощенко Л.В.

Содержание

1	ЦЕЛИ ПРАКТИКИ	4
2	МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2.1	Цикл (раздел) образовательной программы, к которому относится практика	4
2.2	Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы	4
3	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
4	ОБЪЕМ ПРАКТИКИ	6
5	СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
5.1	Содержание разделов, тем, этапов, видов работ	7
5.2	Перечень примерных индивидуальных заданий	9
6	ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	9
7	ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	10
8	ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	10
8.1	Основная учебная литература	10
8.2	Дополнительная литература	10
8.3	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы	11
8.4	Перечень программного обеспечения, информационных технологий	11
9	ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	11
10	МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	12
11	ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	13
11.1	Наличие соответствующих условий реализации практики	13
11.2	Обеспечение соблюдения общих требований	13
11.3	Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме	13
11.4	Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья	13
	Приложения	

Вид практики: учебная практика.

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

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

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» являются формирование профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой Технология мяса и мясных продуктов и Технология молока и молочных продуктов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Б2.В.01(У) Блок 2. Практики. Вариативная часть.	1,2

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности основывается на ранее полученных знаниях, умениях и навыках, сформированных при изучении дисциплин (модулей) учебного плана.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код	Определение	Планируемые результаты освоения учебной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы		
		Знать	Уметь	Владеть навыками и (или) иметь опыт
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила	давать оценку на предмет соответствия продукции и технологическим требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам	оценочной методологией

ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия	своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия	методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам	находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	методологией анализа и систематизации информации
ПК-12	готовность выполнять работы по рабочим профессиям	трудовые функции рабочего	выполнять технологические операции согласно трудовым функциям рабочего	способен выполнять трудовые действия согласно трудовым функциям рабочего
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ	использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности составляет 12 зачетных единиц 432 часа.

№ п/п	Раздел практики	Трудоемкость, часы
1 семестр		
1	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	8
2	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	8
3	Изучение основ организации учебной деятельности в вузе	12
4	Выездное занятие	8
5	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	25
6	Изучение деятельности и ассортимента действующих перерабатывающих предприятий Белгородской области	24
7	Анализ и систематизация фактического и литературного материала согласно индивидуального задания	15
8	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 1 семестр	108
2 семестр		
9	Историческая справка предприятия	8
10	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	16
11	Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию	30
12	Технологические схемы производства продукции, технологические операции и режимы производства	18
13	Краткая характеристика технологического оборудования перерабатывающего предприятия	10
14	Изучение вспомогательных цехов и общезаводского хозяйства, анализ работы инженерных служб	10
15	Мероприятия по охране окружающей среды на предприятии	8
16	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 2 семестр	108
3 семестр		
17	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	4
18	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	4
19	Организация учебной деятельности вуза в текущем учебном году	8
20	Освоение современных компьютерных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	10
21	Выездное занятие на действующих предприятиях отрасли	8

22	Анализ ассортимента выпускаемой продукции животного происхождения в Белгородской области	25
23	Анализ рынка сбыта продуктов животного происхождения в Белгородской области	25
24	Получение первичных профессиональных умений и навыков по работе с документацией	16
25	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 3 семестр	108
4 семестр		
26	Историческая справка предприятия	8
27	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	12
28	Получение профессиональных навыков по работе с нормативной и технической документацией	20
29	Получение профессиональных навыков по составлению технологических схем продукции	20
30	Получение профессиональных умений и навыков по выполнению некоторых технологических операций	40
31	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 4 семестр	108
	ВСЕГО:	432

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

№ п/п	Наименование раздела, темы, этапа, вида работы	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1.	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	На данном этапе руководитель практики проводит разъяснение практикантам их права и обязанности, информирует о целях и задачах практики; знакомит с настоящей Программой и требованиями по оформлению дневника практики и индивидуального задания. Руководитель практики рекомендует практиканту литературу по вопросам, связанным с прохождением практики; консультирует по вопросам выполнения Программы; проводит инструктаж по технике безопасности и охраны труда, правила работы и нахождения в учебно-научной лаборатории, правила нахождения и поведения в учебном корпусе и на территории ВУЗа.
2.	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	Календарный план разрабатывается на основе программы практики, и отражает ключевые этапы деятельности студента во время практики. Для всех этапов, обозначенных в календарном плане, обязательно указываются сроки их проведения
3.	Изучение основ организации учебной деятельности в вузе	Изучение истории и структуры ВУЗа, посещение музея Белгородского ГАУ. График учебного процесса. Основные принципы, виды и формы организации учебной деятельности Белгородского ГАУ. Понятия лекция, лабораторно-практическое занятие, семинар,

		коллоквиум, текущий и промежуточный контроль и т.д. Структура сайта Белгородского ГАУ, электронно-образовательная среда. Права и обязанности студентов.
4.	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	Посещение и регистрация в библиотеке и ЭБС, ознакомление студентов с режимом и правилами работы библиотеки, читального зала. Обучение техники поиска и подбора профессиональной литературы различных печатных источниках, в ЭБС, базах данных, периодической печати.
5.	Изучение деятельности и ассортимента действующих перерабатывающих предприятий Белгородской области	Тенденции и динамика развития пищевых производств Белгородской области, состояние сырьевой базы, основные перерабатывающие предприятия Белгородской области в области продуктов животного происхождения, основные направления деятельности предприятий и структура их ассортимента. Изучение официальных сайтов предприятия, данных Росстата, отчетов департамента АПК Белгородской области.
6.	Выездное занятие	Знакомство с предприятием, его организационной структурой, видами деятельности, изучение вопросов (при необходимости), предусмотренных индивидуальным заданием
7.	Историческая справка предприятия	Ознакомление со всеми ключевыми сведениями обо всех аспектах деятельности и развития предприятия, ознакомление с информацией на сайте предприятия.
8.	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	Для общего ознакомления с производством организуются экскурсии по цехам предприятия
9.	Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию	Изучение ассортимента предприятия. Посещение отдела технологического контроля предприятия. Знакомство с понятием техничекй регламент, ГОСТ, ТУ. Основные требования к сырью и готовой продукции. Освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля сырья и готовой продукции.
10.	Технологические схемы производства продукции, технологические операции и режимы производства	Ознакомление с технологической схемой производства готовой продукции, технологической структурой предприятия (основные и вспомогательные цеха, состоящие на балансе предприятия, их назначение, взаимосвязь в процессе производства продукции)
11.	Получение первичных профессиональных умений и навыков по работе с документацией	Освоение приемов, методов и способов работы с профессиональной документацией. Понятие документа, его свойства, способы документирования. Виды профессиональной документации.
12.	Получение профессиональных навыков по работе с нормативной и технической документацией	Освоение приемов, методов и способов работы с нормативной и технической документацией. Структура нормативной и технической документации. Оценка качества сырья и готовой продукции
13.	Получение профессиональных навыков по составлению технологиче-	Методы составления технологических схем. Упорядоченный список технологических операций. Блочная технологическая схема.

	ских схем продукции	
14.	Получение профессиональных умений и навыков по выполнению некоторых технологических операций	На базе учебно-научной лаборатории Исследования сырья и продуктов животного происхождения провести оценку качества сырья и/или готовой продукции на соответствие требованию нормативных документов по органолептическим и/или физико-химическим показателям, изучение и практическое выполнение отдельных видов технологических операций при производстве продуктов питания животного происхождения
15.	Оформление отчета, индивидуального задания и дневника	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

5.2 Перечень примерных индивидуальных заданий

Индивидуальное задание дается на усмотрение преподавателя.

Перечень заданий:

1. Анализ рынка сбыта мясной (молочной) продукции предприятиями Белгородской области
2. Изучение процесса организации учебной деятельности на примере ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ им В.Я. Горина
3. Обзор крупных мясоперерабатывающих (молокоперерабатывающих) предприятий Белгородской области
4. Обзор направлений научно-исследовательской работы кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения и СНО «Будущие пищевики».
5. Обзор нормативной документации, используемой в отрасли
6. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции перерабатывающего предприятия в Белгородской области
7. Ознакомление со структурой и историей технологического факультета ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
8. Ознакомление со структурой и историей университета ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
9. Получение первичных профессиональных умений и навыков по технологической операции (варианты) в условиях учебно-научной лаборатории исследования сырья и разработке продуктов животного происхождения
10. Практическое знакомство с производством мясной (молочной) продукции в условиях учебно-научной лаборатории исследования сырья и разработке продуктов животного происхождения

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Отчет по практике, дневник.

1. В ходе учебной практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета - показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы.

2. Отчет о практике должен содержать: титульный лист, утвержденный календарный график прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, дневник практики

Индивидуальное задание выполняется в соответствии с темой в виде информационного материала объемом до 10 страниц рукописного текста 1,5 интервалом 14 шрифтом Times New Roman и оформляется в соответствии с ГОСТом 2.105-79. Рекомендуется использова-

ние компьютерной техники. Поля должны оставляться по всем четырем сторонам листа: размер левого поля - 30 мм, остальных - 15 мм. Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. При ссылке в тексте на источник информации приводится порядковый номер соответствующего источника в списке, заключенный в квадратные скобки, например: [12].

Цифровой материал в пояснительной записке рекомендуется оформлять в виде таблиц. На все таблицы должны быть ссылки в тексте в сокращенном виде, например: ...в табл.2.1. При переносе таблицы на следующую страницу отчета головку таблицы следует повторить, и над ней помещают слова "Продолжение таблицы 2.1" или "Окончание таблицы 2.1". Головку таблицы следует повторять на каждом листе. Заголовок таблицы не повторяют.

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

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

8.1 Основная учебная литература

1. Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов: учебное пособие [по направлению подготовки бакалавров 260200.62 "Продукты питания животного происхождения"] / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - СПб. : Проспект Науки, 2014. - 272 с. - ISBN 978-5-903090-98-3

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

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

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

4.

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

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

8.2 Дополнительная литература

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

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

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

[http://lib.belgau.edu.ru/cgi-](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=152812345986112112&Image_file_name=Only%5Fin%5FEC%5CFedosovaA%2)

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

4. Федосова, А. Н. Учебное пособие по технологии молока и молочных продуктов. Ч. 2. Направление подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения. Профиль

1 - Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. Н. Федосова, М. В. Ка-
ледица ; Белгородский ГАУ. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. - 68 с.

<http://lib.belgau.edu.ru/cgi->

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

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

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib" – Режим доступа: <http://ebs.rgau.ru>
2. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: – Режим доступа: <http://znanium.com>
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
4. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (Agricultural Research Information System)» – Режим доступа: <http://agris.fao.org>
5. Научная электронная библиотека - www.elibrary.ru
6. Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации - <http://www.mon.gov.ru>
7. Федеральный портал «Российское образование» - <http://www.edu.ru>
8. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» - <http://window.edu.ru>
9. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
10. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>.

8.4 Перечень программного обеспечения, информационных технологий

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений;
2. ПО SunRay TestOfficePro. Обновление. Академическая лицензия
3. ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.
4. Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"
5. Mozilla Firefox
6. 7-Zip

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

В период учебной практики используются:

- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью для студентов и преподавателя, оборудованная техническими средствами обучения: компьютером(ами) с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета, мультимедиа-проектором (или телевизором), экраном, наборами демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий, обеспечивающими тематические иллюстрации;
- лаборатория, укомплектованная специализированной мебелью и оснащенная лабораторным оборудованием: производственным технологическим (холодильным, тепловым, ме-

ханическим, раздаточным) и производственным инвентарем.

- помещение для самостоятельной работы, укомплектованное специализированной мебелью, оборудованное техническими средствами обучения: персональными компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета;
- читальный зал библиотеки для самостоятельной работы студентов, оборудованный специализированной мебелью, техническими средствами обучения: персональными компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета;
- помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

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

Для материально-технического обеспечения учебной практики на специализированных предприятиях используются средства и возможности этих организаций. Для проведения практики может быть использована материально-техническая база Комбината рабочих профессий УНИЦ «Агротехнопарк» и выпускающей кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется преподавателями кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения. Перед началом практики студент получает необходимую консультацию у преподавателя - руководителя практики, а также проводится инструктаж по организации учебной практики.

В период учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков практики студент обязан:

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

Руководитель практики от организации

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

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

11.1. Наличие соответствующих условий реализации практики

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

11.2. Обеспечение соблюдения общих требований

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

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

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

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

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

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ НА 20__ / 20__ УЧЕБНЫЙ ГОД

дисциплина (модуль)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направление подготовки/специальность

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

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения

«__» _____ 20__ года, протокол № _____

Зав.кафедрой _____

Методическая комиссия технологического факультета

«__» _____ 20__ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии _____

Декан технологического факультета _____

«__» _____ 20__ г.

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Майский, 2020

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование разделов (этапов) практики и (или) видов работ	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Первый этап (пороговой уровень)	знать: требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;	Подготовительный Виды нормативных документов и технической документации, используемые основные нормативные документы в отрасли	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	Теоретический Основные нормируемые показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: оценочной методологией	Заключительный Методики проведения оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Первый этап (пороговой уровень)	знать: основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Подготовительный Инструктаж по ТБ	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Теоретический Меры безопасности при работе с тепло-, энергооборудованием и других объектах жизнеобеспечения	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	Заключительный Средства для осуществления безопасной работы с тепло-, энергооборудованием и других объектах жизнеобеспечения. Инструкции при возникновении экстренных ситуациях.	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике	Первый этап (пороговой уровень)	знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	Подготовительный Виды информационных ресурсов и способы доступа к ним	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый)	уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике	Теоретический Осуществлять поиск научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание

	исследования	уровень)	чественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	информации при составлении отчета		дание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: методологией анализа и систематизации информации	Заключительный Использовать современную научно-техническую информацию отечественных и зарубежных ученых при оформлении отчета	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Первый этап (пороговой уровень)	знать: технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным операциям или процессам.	Подготовительный Ознакомление с технологическими инструкциями и регламентами предприятия на производство продукции. Изучение принципов работы оборудования предприятия	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: выполнять работы по рабочим профессиям	Теоретический Ориентироваться в технологических схемах производства продуктов питания животного происхождениях, способах и методах получения продукта	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками производства продуктов животного происхождения.	Заключительный Владеть режимами производства продуктов питания животного происхождениях	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Первый этап (пороговой уровень)	знать: современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;	Подготовительный Информационные технологии и базы данных на перерабатывающих предприятиях	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	Теоретический Уметь использовать компьютерные технологии и пакеты прикладных программ для ведения материальных расчетов, проведения статистических обработок данных и т.д.	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов	Заключительный Использование пакетов прикладных программ, сетевых компьютерных технологий при оформлении отчета, защиты отчета	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуа-	Первый этап (пороговой уровень)	знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Подготовительный Инструктаж по ТБ и возникновению чрезвычайных ситуаций на предприятиях	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание
		Второй этап (продвинутый)	уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычай-	Теоретический Виды ЧС на промышленных объектах, ос-	Устный опрос	Дневник, индивидуальное за-

	ций на объектах жизнеобеспечения предприятия	уровень)	ных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	новые средства защиты работников предприятий.		дание
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Заключительный Организация эвакуации людей и инструкции по необходимым мерам при возникновению ЧС	Устный опрос	Дневник, индивидуальное задание

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ПК-1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	знать: требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;	Не знает требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила	Частично знает требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;	Знает требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;	Знает и отлично ориентируется требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила;
	уметь: давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	Не умеет давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	Частично умеет давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	Умеет давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;	Способен самостоятельно давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам;
	владеть: оценочной методологией	Не владеет оценочной методологией	Частично владеет оценочной методологией	Владеет оценочной методологией	Свободно владеет оценочной методологией
ПК-2 способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных	знать: основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Не знает основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Частично знает основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Знает основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	Знает в совершенстве основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
	уметь: своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы теп-	Не умеет своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных	Частично умеет своевременно обеспечить защиту персонала в	Умеет своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных	Способен самостоятельно своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных

ситуаций на тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
	владеть: методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	Не владеет методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	Частично владеет методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	Владеет методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия	Владеет в совершенстве методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия
ПК-3 способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	Не знает перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	Частично знает перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	Знает перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;	Знает в совершенстве перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам;
	уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	Не умеет находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	Частично умеет находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	Умеет находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	Самостоятельно умеет находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
	владеть: методологией анализа и систематизации информации	Не владеет методологией анализа и систематизации информации	Частично владеет методологией анализа и систематизации информации	Владеет методологией анализа и систематизации информации	Свободно владеет методологией анализа и систематизации информации
ПК-12 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	знать: технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение соответствующих работ; правила технической эксплуатации и	Не знает технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение	Частично знает технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение	Знает технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение	Знает в совершенстве технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение соответствующих работ; правила технической

	ухода за оборудованием, требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным операциям или процессам.	соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным операциям или процессам.	соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным операциям или процессам.	соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным операциям или процессам.	эксплуатации и ухода за оборудованием, требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным операциям или процессам.
	уметь: выполнять работы по рабочим профессиям	Не умеет выполнять работы по рабочим профессиям	Частично умеет выполнять работы по рабочим профессиям	Умеет выполнять работы по рабочим профессиям	Самостоятельно умеет выполнять работы по рабочим профессиям
	владеть: навыками производства продуктов животного происхождения.	Не владеет навыками производства продуктов животного происхождения.	Частично владеет навыками производства продуктов животного происхождения.	Владеет навыками производства продуктов животного происхождения.	Свободно владеет навыками производства продуктов животного происхождения.
ПК-13 владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	знать: современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;	Не знает современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;	Частично знает современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;	Знает современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;	Знает в совершенстве современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ;
	уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	Не умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	Частично умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	Умеет использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;	Умеет самостоятельно использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;
	владеть: современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов	Не владеет современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов	Частично владеет современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов	Владеет современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов	Свободно владеет современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов

ПК-21 готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Не знает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Частично знает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Знает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Знает в совершенстве меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
	уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Не умеет принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Частично умеет принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Умеет принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	Умеет самостоятельно принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
	владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Не владеет мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Частично владеет мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Владеет мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Свободно владеет мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

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

Первый этап (пороговой уровень)

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

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

Второй этап (продвинутый уровень)

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

1. Основные нормативные документы, определяющие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.

2. Электронные ветеринарные свидетельства. Их назначение и цель.

3. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов.

4. Охарактеризуйте материально-техническую базу предприятия, поставщики вспомогательного сырья.

3. Мощность и режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?

4. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.

5. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.

6. Приведите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.

7. Роль и значение лаборатории на предприятии. Виды лабораторий, виды производственного контроля.

8. Учет и отчетность на предприятии.

9. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?

10. Какие меры осуществляются по безопасности труда, по санитарно-гигиеническим, пожарно-профилактическим мероприятиям на предприятии?

11. Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда?

12. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?

13. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?

14. Какие мероприятия по защите от поражения электрическим током вам известны?

15. Как осуществляется контроль содержания вредных газов и паров в воздухе рабочей зоны?

Третий этап (высокий уровень)

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

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

2. Дайте характеристику (специализация, профиль) и краткую историческую справку пищевого предприятия.

3. Какова зона реализации продукции предприятия?

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

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

6. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.

7. Какова зона реализации продукции предприятия?

8. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.

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

10. Какое оборудование используется на предприятии?
11. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
12. Какова степень автоматизации на предприятии?
13. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
14. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
15. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
16. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
17. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
18. Какие виды упаковки используют на предприятии?
19. Перечислите требования безопасности при обращении с ядовитыми веществами.
20. Технические средства, обеспечивающие безопасность работ в электроустановках.
21. Первая помощь пострадавшим от электрического тока и в других несчастных случаях.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатель	Критерий
Зачтено	<p>Индивидуальное задание по практике выполнено на высоком или среднем уровне: изложено четко, грамотно и логически последовательно. Студент соблюдал календарный график практики, о чем свидетельствует подпись руководителя по практике.</p> <p>Студент свободно или на среднем уровне ориентируется в материале и отвечает без значительных затруднений при контроле знаний, демонстрирует эрудицию, знает устройство и принцип работы предприятия. Знает права и обязанности специалиста предприятия, демонстрирует знания в области использования на практике современных технологий, методов исследования, эксплуатации приборов и оборудования.</p>
Незачтено	<p>Индивидуальное задание по практике выполнено на низком уровне, содержит большое количество технических ошибок, оформлено не в соответствии с требованиями. При устном опросе студент ведет себя неуверенно, теряется во время ответов на поставленные дополнительные вопросы, слабо владеет материалами практики.</p> <p>Требования программы практически не выполнены. При контроле студент допускает значительные ошибки и обнаруживает лишь начальную степень ориентации в материале. Не знает профессиональные обязанности специалиста предприятия, первичную организацию технологического процесса, схемы и режимы производства продукции, отраженные в индивидуальном задании.</p>

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

Кафедра _____

**ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ УМЕ-
НИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

ФИО _____

подпись

курс ____ группа _____ факультет _____

Направление подготовки (специальность), шифр _____

Руководитель практики от университета _____

должность

ФИО _____

подпись

Дата сдачи на кафедру _____

Дата защиты _____

Сведения о защите _____

Подпись _____

Майский 20 ____ год

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

Кафедра _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
1 семестр

Сроки	Этапы прохождения учебной практики	Подпись руководителя
	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	
	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	
	Изучение основ организации учебной деятельности в вузе	
	Выездное занятие	
	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	
	Изучение деятельности и ассортимента действующих перерабатывающих предприятий Белгородской области	
	Анализ и систематизация фактического и литературного материала согласно индивидуального задания	
	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	

Студент: _____
(подпись) (Ф.И.О)

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

Кафедра _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

2 семестр

Сроки	Этапы прохождения учебной практики	Подпись руководителя
	Историческая справка предприятия	
	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	
	Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию	
	Технологические схемы производства продукции, технологические операции и режимы производства	
	Краткая характеристика технологического оборудования перерабатывающего предприятия	
	Изучение вспомогательных цехов и общезаводского хозяйства, анализ работы инженерных служб	
	Мероприятия по охране окружающей среды на предприятии	
	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	

Студент: _____
(подпись) (Ф.И.О)

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

Кафедра _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

3 семестр

Сроки	Этапы прохождения учебной практики	Подпись руководителя
	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	
	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	
	Организация учебной деятельности вуза в текущем учебном году	
	Освоение современных компьютерных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	
	Выездное занятие на действующих предприятиях отрасли	
	Анализ ассортимента выпускаемой продукции животного происхождения в Белгородской области	
	Анализ рынка сбыта продуктов животного происхождения в Белгородской области	
	Получение первичных профессиональных умений и навыков по работе с документацией	
	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	

Студент: _____
(подпись) (Ф.И.О)

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

Кафедра _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

4 семестр

Сроки	Этапы прохождения учебной практики	Подпись руководителя
	Историческая справка предприятия	
	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	
	Получение профессиональных навыков по работе с нормативной и технической документации	
	Получение профессиональных навыков по составлению технологических схем продукции	
	Получение профессиональных умений и навыков по выполнению некоторых технологических операций	
	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	

Студент: _____
(подпись) (Ф.И.О)

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

Кафедра технологии сырья и продуктов животного происхождения

ДНЕВНИК ПО ПРАКТИКЕ
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

19.03.03 - Продукты питания животного происхождения
(направление подготовки)

направленность (профиль)

Выполнил: _____
(Ф.И.О) (подпись)

Курс _____ группа _____ технологического факультета

Руководитель практики от университета _____
должность

Дневник принял: _____
(подпись) (Ф.И.О)

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Майский 20 ____ г.

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дата	Описание выполненной работы	Подпись руководителя практики

Руководитель практики _____
(подпись)

_____ (Ф.И.О)

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

Кафедра _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по практике прохождения практики по получению первичных профессиональ-
ных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков
научно-исследовательской деятельности

Студента _____
(Ф.И.О. студента полностью)

курс ____ группа _____ факультет _____

Направление подготовки (специальность), шифр _____

Тема: _____

Руководитель практики от университета _____

должность

ФИО _____

подпись

Студент: _____

(подпись)

(Ф.И.О)

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Майский 20 ____ г.