

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 21:23:43

Уникальный идентификатор:

5258223550ea9fbee29f0810f6c44658931162558917086011a74513e

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

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана технологического факультета

к.с.-х.н, доцент Н. Б. Ордина

« 28 » мая 2026 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**  
**по блоку «Учебная практика»**

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Пищевая инженерия и биодизайн продуктов питания

Квалификация: магистр

Год начала подготовки: 2026

Майский, 2026

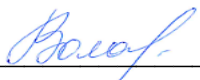
Фонд оценочных средств составлен с учетом требований:

- 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 19 августа 2020 года № 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 06.04.2021 № 245;
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н.

**Составители:**

Шевченко Надежда Павловна, к. т. н., доцент; начальник производства ООО «Морозко» Артюх С.В.; начальник управления качества ООО «ТД Агро-Белогорье» Горелкин Ю.П.

**Рассмотрена** на заседании методической комиссии технологического факультет 27.05.2026 г., протокол №3-26

Председатель методической комиссии  Волощенко Л.В.

Руководитель основной профессиональной

образовательной программы  Н.П. Шевченко

## 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> 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                                                                                                                           | Технологическая практика                                    | выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета | Отчет по практике зачет  |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                 | Второй этап (продвинутый уровень)   | <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. |                                                             |                                                                                               |                          |
|                                                                                                                                         |                                                                                                                                 | Третий этап (высокий уровень)       | <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>ОПК-4</b><br>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                                             | Технологическая практика | выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета | Отчет по практике 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 |                          |                                                                                               |                         |

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания знаний

| Компетенция                                                                    | Планируемые результаты обучения, соотношенные 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                                                                                                  |
| Технологическая практика                                                       |                                                                                                                                          |                                                                                         |                                                                                                  |                                                                                                                 |                                                                                                          |
| УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и | УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом                                                                                    | Фрагментарное знание планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как | Неполные представления о планировании профессиональной траектории с учетом особенностей как про- | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о планировании профессиональной траектории с уче- | Сформированные систематические представления о планировании профессиональной траектории с учетом особен- |

| способы ее совершенствования на основе самооценки | особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности                                                                                                                                                                                                  | профессиональной, так и других видов деятельности                                                                                                                                                                                                                               | профессиональной, так и других видов деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                  | особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности                                                                                                                                                                                                                                             | 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         | Фрагментарное знание о приоритетах 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           | В целом успешное, но не систематическое знание о приоритетах 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                    | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы знаний о приоритетах 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      | Успешное и систематическое знание о требованиях приоритетов 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 | Частично освоенное умение 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 | В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение 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 | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение 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 | Сформированное умение 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     |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           | наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля, осмысливать и делать обоснованные выводы из современной научной и учебной литературы, результатов экспериментов                                                                                                | специальных дисциплин выбранного профиля, осмысливать и делать обоснованные выводы из современной научной и учебной литературы, результатов экспериментов                                                                                                                                                          | ники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля, осмысливать и делать обоснованные выводы из современной научной и учебной литературы, результатов экспериментов                                                                                                                                                             | профиля, осмысливать и делать обоснованные выводы из современной научной и учебной литературы, результатов экспериментов                                                                                                                                                                                                                           | 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 | Фрагментарное представление о методах и навыках способности 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 | В целом успешное, но не систематическое применение методов и навыков способности 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 | В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы применение методов и навыков способности 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 | Успешное и систематическое применение методов и навыков способности 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>ОПК-4 Способен использовать методы</b> | <b>ОПК-4.2 Проектирует технологические процес-</b>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Фрагментарные представления о проектировании техно-</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Неполные представления о проектировании технологических про-</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Сформированные, но содержащие отдельные проблемы представления о</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Сформированные систематические представления о проектировании</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |

| моделирования<br>продуктов и<br>проектирования<br>технологических<br>процессов<br>производства<br>продукции из сырья<br>животного<br>происхождения | сы производства<br>продуктов пита-<br>ния животного<br>происхождения                                                                                                   | логических процес-<br>сов производства<br>продуктов питания<br>животного проис-<br>хождения                                                                                      | цессов производства<br>продуктов питания<br>животного происхож-<br>дения                                                                                                                                                         | проектировании техноло-<br>гических процессов про-<br>изводства продуктов пи-<br>тания животного проис-<br>хождения                                                                                                         | технологических процес-<br>сов производства про-<br>дуктов питания живот-<br>ного происхождения                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                    | знать: технологи-<br>ческие процессы<br>производства про-<br>дуктов питания<br>животного проис-<br>хождения                                                            | Фрагментарное знание<br>технологические про-<br>цессы производства<br>продуктов питания<br>животного происхож-<br>дения                                                          | В целом успешное, но<br>не систематическое<br>знание технологические<br>процессы производства<br>продуктов питания жи-<br>вотного происхождения                                                                                  | В целом успешное, но со-<br>держательное отдельные пробле-<br>мы знаний технологические<br>процессы производства<br>продуктов питания живот-<br>ного происхождения                                                          | Успешное и систематиче-<br>ское знание технологиче-<br>ские процессы производ-<br>ства продуктов питания<br>животного происхождения                                                      |
|                                                                                                                                                    | уметь: поопера-<br>ционно планиро-<br>вать технологиче-<br>ские процессы<br>производства но-<br>вых видов продук-<br>тов питания жи-<br>вотного проис-<br>хождения     | Частично освоенное<br>умение пооперационно<br>планировать техноло-<br>гические процессы<br>производства новых<br>видов продуктов пита-<br>ния животного проис-<br>хождения       | В целом успешное, но<br>не систематически осу-<br>ществляемое умение<br>пооперационно плани-<br>ровать технологические<br>процессы производства<br>новых видов продуктов<br>питания животного<br>происхождения дея-<br>тельности | В целом успешное, но со-<br>держательное отдельные пробле-<br>мы умение пооперационно<br>планировать технологиче-<br>ские процессы производства<br>новых видов продуктов пи-<br>тания животного происхож-<br>дения          | Сформированное умение<br>пооперационно планиро-<br>вать технологические про-<br>цессы производства новых<br>видов продуктов питания<br>животного происхождения                           |
|                                                                                                                                                    | владеть: навыка-<br>ми самостоятель-<br>ного проектирова-<br>ния технологиче-<br>ских процессов<br>производства про-<br>дуктов питания<br>животного проис-<br>хождения | Фрагментарное при-<br>менение навыков са-<br>мостоятельного проек-<br>тирования технологи-<br>ческих процессов про-<br>изводства продуктов<br>питания животного<br>происхождения | В целом успешное, но<br>не систематическое<br>применение навыков<br>самостоятельного про-<br>ектирования технологи-<br>ческих процессов про-<br>изводства продуктов<br>питания животного<br>происхождения                        | В целом успешное, но со-<br>держательное отдельные пробле-<br>мы применение навыков са-<br>мостоятельного проектиро-<br>вания технологических про-<br>цессов производства про-<br>дуктов питания животного<br>происхождения | Успешное и систематиче-<br>ское применение навыков<br>самостоятельного проек-<br>тирования технологи-<br>ческих процессов производ-<br>ства продуктов питания<br>животного происхождения |

### **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. Перечень вопросов для защиты отчета по учебной (технологической) практике**

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

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

##### ***Примерные вопросы:***

1. Анализ белков: принципы, методы, подходы.
2. Аналоги пищевых продуктов.
3. Антиалиментарные факторы питания. Фальсификация пищевых продуктов.
4. Аспекты создания продуктов геродиетического питания.
5. Аспекты создания продуктов детского питания.
6. Безопасность пищевых продуктов. Классификация токсических веществ.
7. Белки животного и растительного происхождения.
8. Биологически активные добавки: нутрицевтики и парафармацевтики.
9. Вещества, улучшающие внешний вид продуктов: колоранты и отбеливатели. Химическая природа, механизм действия, применение.
10. Вещества, улучшающие консистенцию: натуральные, полусинтетические и искусственные загустители, желе- и студнеобразователи. Химическая природа, механизм действия, применение.
11. Влияние объективных и субъективных факторов на выбор продуктов питания профилактического назначения
12. Гигиенические требования к продуктам питания и их экспертиза.
13. Значение минеральных веществ в оценке биологической безопасности пищевых продуктов. Методы их определения в пищевых продуктах.
14. История науки о пище и рациональном питании.
15. Источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.
16. Комбинированные белковые продукты, их аналоги.
17. Концепция государственной политики в области здорового питания.
18. Концепция функционального питания.
19. Критерии оценки пищевой и биологической ценности белков
20. Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
21. Липиды. Структура, физико-химические и функционально-

технологические свойства растительных и животных жиров.

22. Математические модели, описывающие технологические процессы.

23. Молоко и молочные продукты как компонент профилактического и лечебного питания.

24. Мясо и мясные продукты как компонент профилактического и лечебного питания.

25. Новые формы белковой пищи.

26. Оборудование и технологии для получения функциональных продуктов питания.

27. Общие положения медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.

28. Основные группы пищевых продуктов.

29. Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни, концепция здорового питания.

30. Пищевые добавки. Структура и классификация.

31. Пищевые добавки: антиоксиданты и синергисты.

32. Пищевые добавки: стабилизаторы и эмульгаторы.

33. Понятие о сбалансированности продуктов питания.

34. Придание продуктам заданных качественных характеристик.

35. Проектирование продуктов диетического питания.

36. Проектирование продуктов для детского питания.

37. Проектирование функциональных продуктов питания.

38. Рацион современного человека.

39. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.

40. Роль белков в питании человека.

41. Роль химических веществ в образовании и стабильности дисперсных пищевых систем.

42. Современные представления о роли питания в поддержании здоровья человека.

43. Современные проблемы и основы рационального питания

44. Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.

45. Способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах.

46. Способы контроля сырья.

47. Способы оценки качества комбинированных продуктов.

48. Структурообразование в дисперсных системах.

49. Требования к качеству готовых продуктов.

50. Функционально-технологические свойства белков при производстве пищевых продуктов.

### ***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

***Примерные вопросы:***

1. Возможные пути обогащения сырья и продуктов питания макроэлементами.
2. Возможные пути обогащения сырья и продуктов питания микроэлементами.
3. Анализ способов получения ферментов из сырья животного происхождения.
4. Анализ способов получения ферментов из сырья растительного происхождения.
5. Анализ способов получения ферментов из сырья микробиологического происхождения.
6. Проектирование комбинированных продуктов из молочного сырья (математическое проектирование).
7. Проектирование комбинированных продуктов из мясного сырья (математическое проектирование).
8. Продукты питания нового поколения (на основе молочного сырья).
9. Продукты питания нового поколения (на основе мясного сырья).
10. Использование отходов переработки основного сырья при создании новых продуктов питания (молочное сырье).
11. Использование отходов переработки основного сырья при создании новых продуктов питания (мясное сырье).
12. Характеристика концепции рационального и сбалансированного питания.
13. Характеристика концепции идеального и адекватного питания.
14. Характеристика концепции функционального (здорового) питания.
15. Критерии успешности продуктов питания на потребительском рынке и факторы, определяющие необходимость смены и расширения ассортимента.
16. Конъюнктурные исследования рынка, задачи и уровни исследования конъюнктуры рынка.
17. Разработка и обновление (модификация) продукта с позиций маркетинга, программа организации инновационной деятельности на предприятии.

***Третий этап (высокий уровень)***

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

***Примерные вопросы:***

1. Активность воды. Влияние на стабильность продуктов при хранении. Физиологическая роль липидов.
2. Анализ белков: принципы, методы, подходы.

3. Аналоги пищевых продуктов.
4. Антиалиментарные факторы питания. Фальсификация пищевых продуктов.
5. Антивитамины.
6. Аспекты создания продуктов геродиетического питания.
7. Аспекты создания продуктов детского питания.
8. Барьерные технологии.
9. Безопасность пищевых продуктов. Классификация токсических веществ.
10. Белки животного и растительного происхождения. Белки рыбы и гидробионтов.
11. Биологически активные добавки: нутрицевтики и парафармацевтики.
12. Вегетарианство. Лечебное голодание. Концепция питания предков. Концепция раздельного питания.
13. Вещества, улучшающие внешний вид продуктов: колоранты и отбеливатели. Химическая природа, механизм действия, применение.
14. Вещества, улучшающие консистенцию: натуральные, полусинтетические и искусственные загустители, желе-и студнеобразователи. Химическая природа, механизм действия, применение.
15. Влияние объективных и субъективных факторов на выбор продуктов питания профилактического назначения
16. Водорастворимые витамины. Общая характеристика, химическая природа, суточная потребность и источники.
17. Жирорастворимые витамины. Общая характеристика, химическая природа, суточная потребность и источники.
18. Значение минеральных веществ в оценке биологической безопасности пищевых продуктов. Методы их определения в пищевых продуктах.
19. Изменение некоторых природных свойств мяса современными биотехнологическими методами (обработка ферментными препаратами).
20. История науки о пище и рациональном питании.
21. Источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.
22. Комбинированные белковые продукты, их аналоги.
23. Концепция «мнимых» лекарств. Концепция абсолютизации оптимальности
24. Концепция главного пищевого фактора. Концепция индексов пищевой ценности. Концепция «живой» энергии.
25. Концепция государственной политики в области здорового питания.
26. Концепция функционального питания.
27. Критерии оценки пищевой и биологической ценности белков
28. Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
29. Липиды. Структура, физико-химические и функционально-технологические свойства растительных и животных жиров.

30. Макроэлементы в пищевых продуктах, их физиологическая роль.
31. Математические модели, описывающие технологические процессы.
32. Микроэлементы в пищевых продуктах, их физиологическая роль.
33. Мясо и мясные продукты как основной компонент профилактического и лечебного питания.
34. Новые формы белковой пищи.
35. Оборудование и технологии для получения функциональных продуктов питания.
36. Общие положения медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.
37. Основные группы пищевых продуктов.
38. Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни, концепция здорового питания.
39. Пищевые волокна и их физиологическое значение.
40. Пищевые добавки. Структура и классификация.
41. Пищевые добавки: стабилизаторы и эмульгаторы.
42. Понятие о сбалансированности продуктов питания.
43. Превращение углеводов под действием ферментов.
44. Придание продуктам заданных качественных характеристик.
45. Проектирование продуктов диетического питания.
46. Гигиенические требования к продуктам питания и их экспертиза.
47. Проектирование функциональных продуктов питания.
48. Рацион современного человека.
49. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.
50. Роль белков в питании человека.
51. Роль химических веществ в образовании и стабильности дисперсных пищевых систем.
52. Современные представления о роли питания в поддержании здоровья человека.
53. Современные проблемы и основы рационального питания.
54. Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.
55. Способы витаминизации пищевых продуктов. Методы определения витаминов в пищевых продуктах.
56. Способы контроля сырья.
57. Способы оценки качества комбинированных продуктов.
58. Структурообразование в дисперсных системах.
59. Требования к качеству готовых продуктов.
60. Ферментативные методы анализа пищевых продуктов.
61. Ферменты, классификация. Использование в пищевой промышленности.
62. Физиологическая роль углеводов. Методы определения их в пищевых продуктах.

63. Функционально-технологические свойства белков при производстве пищевых продуктов.

#### **Критерии оценивания:**

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

Оценки «не зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающий принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практики заданий.

### **3.3. Индивидуальные задания для практики по получению первичных профессиональных умений и навыков**

Перечень индивидуальных заданий приведен в п. 6 «Содержание учебной практики», критерии оценивания – в п. 7 «Форма отчетности и оценка знаний студентов».

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

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

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование практики на разделы (этапы). Каждый раздел (этап) практики включает в себя определенные виды работ, служащие для приобретения практических навыков или для закрепления на практике полученных теоретических знаний.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого раздела (этапа) практики является контроль правильности выполненных работ, запланированных в графике прохождения практики.

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета.

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

**Критерии оценивания:**

| Оценка     | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ответ самостоятельный, полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;</li> <li>- выполнены все требования к выполнению, написанию и защите отчета</li> </ul>                                                                           |
|            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ответ достаточно полный и правильный на основании изученных материалов; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки;</li> <li>- выполнены основные требования к выполнению, оформлению и защите отчета, имеются отдельные замечания и недостатки</li> </ul> |
|            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- при ответе допущена существенная ошибка, или в ответе содержится 30-60% необходимых сведений, ответ несвязный;</li> <li>- выполнены базовые требования к выполнению, оформлению и защите отчета, имеются достаточно существенные замечания и недостатки, требующие значительных затрат времени на исправление</li> </ul>       |
| Не зачтено | <ul style="list-style-type: none"> <li>- неправильный ответ (не по существу задания) или отсутствие ответа;</li> <li>- требования к написанию и защите отчета не выполнены. Имеются многочисленные существенные замечания и недостатки, которые не могут быть исправлены</li> </ul>                                                                                     |

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

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**ОТЧЕТ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ  
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)**

Студента \_\_\_\_\_

\_\_\_\_ курса (уровень магистратуры) \_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_  
(факультет)

Направление подготовки:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Руководитель практики – \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(должность, степень, звание)

Сведения о защите \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/Ф.И.О. руководителя

(подпись)

Студент \_\_\_\_\_ / Ф.И.О. обучающегося

(подпись)

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

п. Майский 20 \_\_\_\_

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

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ  
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)**

Студента \_\_\_\_\_

\_\_\_\_ курса (уровень магистратуры) \_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_  
(факультет)

Направление подготовки:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

С целью освоения навыков поиска, подбора, систематизации литературы по  
вопросам профессиональной деятельности провести анализ литературы по  
теме: « \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_»

Руководитель практики – \_\_\_\_\_

(должность, степень, звание)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/Ф.И.О. руководителя  
(подпись)

Студент \_\_\_\_\_/ Ф.И.О. обучающегося  
(подпись)

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

п. Майский 20\_\_

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

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

**ДНЕВНИК  
ПО УЧЕБНОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКЕ**

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Выполнил(а):

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_ курса (уровень магистратуры) \_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_  
(факультет)

Руководитель практики — \_\_\_\_\_  
(должность, степень, звание)

Дневник принял \_\_\_\_\_ / Ф.И.О. руководителя  
(подпись)

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

п. Майский 20\_\_

[illegible]

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

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Утверждаю:  
Зав. кафедрой ТППСХП  
\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК  
прохождения учебной практики**

| Сроки | Этапы прохождения учебной практики                                                                                           | Подпись руководителя |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|       | Водная лекция. Определение целей и задач практики. Распределение индивидуальных заданий. Инструктаж по технике безопасности. |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       |                                                                                                                              |                      |
|       | Оформление индивидуального задания и дневника. Собеседование по итогам практики.                                             |                      |