

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 18:37:40

Уникальный провайдерский ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b6c4d17318996ab6255201f288f917a1351f9

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

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками

Квалификация - бакалавр

Год начала подготовки – 2026

Майский 2026

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
ОПК -4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	технологическая	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического			

			процесса в организациях и предприятиях.			
	ОПК – 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	технологическая и	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения			
ПК-1 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой	ПК-1.1 Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	технологическая	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и			

продукции			эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения			
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать современные системы безопасности продукции			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: современными системами безопасности продукции			

ПК -6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК 6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли.	технологическая	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции			

		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке молочных продуктов.			
	ПК 6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.	технологическая	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов			

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
ОПК -4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	<i>Не участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Участвует частично в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Участвует в полном объеме в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>
	Знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Не знает технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Частично знает технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Знает технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Знает полностью технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях
	Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в	Не умеет применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в	Частично умеет применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства	Умеет применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и	Может в полном объеме применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства

	организациях и предприятиях	организациях предприятиях	и продуктов питания в организациях и предприятиях	предприятиях	продуктов питания в организациях и предприятиях
	Владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Не владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Частично владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Владеет в полном объеме технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.
	ОПК – 4.2. <i>Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>	Не способен <i>демонстрировать навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>	Демонстрирует <i>частично навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>	Демонстрирует <i>навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>	Демонстрирует <i>на высоком профессиональном уровне навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>
	Знать: основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Не знает основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Частично знает основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Знает основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Знает в полном объеме основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения
	Уметь: использовать технологический контроль производства	Не умеет использовать технологический контроль производства	Умеет частично использовать технологический контроль	Может использовать технологический контроль производства продуктов	Может использовать в полном объеме использовать

	продуктов животного происхождения	продуктов животного происхождения	производства продуктов животного происхождения	животного происхождения	технологический контроль производства продуктов животного происхождения
	Владеть: методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Не владеет методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Частично владеет методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Владеет методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Владеет в полном объеме методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения
ПК-1 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ПК-1.1 Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Не способен демонстрировать знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Демонстрирует частично знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения на высоком профессиональном уровне
	Знать: системы управления качеством и безопасностью с целью	Не знает системы управления качеством и безопасностью с целью	Частично знает системы управления качеством и безопасностью с целью	Знает основные системы управления качеством и безопасностью с целью	Знает в полном объеме системы управления качеством и

			происхождения		происхождения
ПК -6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК 6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Не демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Демонстрирует частичное знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения на высоком уровне
	Знать: биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и	Не знает биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли	Частично знает биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли	Знает биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли	Знает в полном объеме биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли

	ферментных препаратов молочной отрасли.				
	Уметь: подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Не умеет подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Частично может подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Умеет подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Умеет в совершенстве подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	Владеть: терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования	Не владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования	Владеет не всей терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования	Владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов	Владеет в совершенстве терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования

	биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов.	биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов	биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов	при выработке продуктов	биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов
	ПК 6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	<i>Не способен осуществлять расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Осуществляет частично расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Осуществляет на высоком уровне расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>
	Знать: состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.	Не знает состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.	Частично знает состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.	Знает состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.	Знает в полном объеме состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.
	Уметь: составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические	Не способен составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться	Частично может составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты;	Умеет составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-	Умеет составлять в полном объеме материальный баланс и проводить необходимые технологические

	расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа	нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа	пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа	технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа	расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа
	Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов	Не владеет техникой материальных расчетов мясных продуктов	Частично владеет техникой материальных расчетов мясных продуктов	Владеет техникой материальных расчетов мясных продуктов	Владеет в совершенстве техникой материальных расчетов мясных продуктов

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

В результате прохождения практики студент должен:

Первый этап (пороговой уровень)

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

- сырье и ассортимент выпускаемой продукции;
- технологический процесс производства различных видов продукции;
- вопросы производительности труда и оборудования;
- качественные показатели продукции и организацию технического и аналитического контроля на предприятии;
- организацию работ по управлению качеством, сертификации и метрологическому обеспечению;
- права и обязанности инженера-технолога, инженера по качеству, инженера-аналитика, инженера-механика;
- вопросы организации и планирования производства: бизнес-план, финансовый план;
- вопросы нормирования, организации и оплаты труда;
- формы и методы сбыта продукции, ее конкурентоспособность;
- обеспечение безопасности жизнедеятельности на предприятии и в цехе;
- характеристики исходного сырья и готовой продукции;
- новую технику и технологию, применяемую на предприятии для производства основных видов продукции;
- организацию контроля качества выпускаемой продукции;
- мероприятия по технике безопасности и охране жизнедеятельности;
- мероприятия по охране окружающей среды;
- механизацию и автоматизацию отдельных видов оборудования и производственных процессов;

Типовые вопросы для устного опроса защиты отчета по практике на «знать»:

1. Дайте характеристику (специализация, профиль) и краткую историческую справку пищевого предприятия.
2. Основные нормативные документы, определяющие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.
3. Электронные ветеринарные свидетельства. Их назначение и цель.
4. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов.

5. Охарактеризуйте материально-техническую базу предприятия, поставщики вспомогательного сырья.
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 обеспечивается безопасная эвакуация людей при пожаре?
16. Понятие о чрезвычайных ситуациях. Классификация чрезвычайных ситуаций. Стихийные бедствия и техногенные катастрофы.
17. Исследование устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.

Критерии оценки устного опроса: «зачтено» и «не зачтено»

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

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

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.

- использовать приемы работы с контрольно-измерительным и испытательным оборудованием одной из лабораторий;
- использовать методы аналитического контроля в лаборатории;
- уметь выстраивать порядок контроля качества продукции;
- эксплуатировать технологическое оборудование;
- составлять материальные балансы движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- анализировать технологические схемы производства, выявлять причины дефектов и брака.

Типовые вопросы для устного опроса защиты отчета по практике на уметь:

18. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
19. Какова зона реализации продукции предприятия?
20. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
21. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.
22. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.
23. Какова зона реализации продукции предприятия?
24. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
25. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
26. Какое оборудование используется на предприятии?
27. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
28. Какова степень автоматизации на предприятии?
29. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?

Критерии оценки устного опроса: «зачтено» и «не зачтено»

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

деятельности.

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

Третий этап (высокий уровень)

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

владеть:

- аналитическим контролем отдельных показателей качества в цехе;
- анализом рынков сбыта выпускаемой продукции;
- продуктовым расчётом (материальным балансом) постадийно;
- расчётом запасов сырья, необходимых объёмов хранения сырья и готовой продукции;
- планированием капитальных затрат при внедрении нового вида продукции;
- планированием потребности в персонале и расчёт фонда оплаты труда;
- расчетом себестоимости продукции;
- разработкой плана маркетинга;
- расчётом экономической эффективности производства.

Типовые вопросы для устного опроса защиты отчета по практике на владеть:

30. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
31. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
32. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
33. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
34. Какие виды упаковки используют на предприятии?
35. Как осуществляется контроль содержания вредных газов и паров в воздухе рабочей зоны?
36. Перечислите требования безопасности при обращении с ядовитыми веществами.
37. Технические средства, обеспечивающие безопасность работ в электроустановках.
38. Первая помощь пострадавшим от электрического тока и в других несчастных случаях.
39. Требования безопасности при эксплуатации установок, работающих под давлением.
40. Техничко-экономические показатели предприятия
41. Что входит в себестоимость продукции?

42. Контроль показателей качества продукции.

Критерии оценки устного опроса: «зачтено» и «не зачтено»

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

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета/незачета.

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

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

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

Критерии оценивания индивидуальных заданий

1. Индивидуальное задание на практику

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению.
	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала.
	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по содержанию и оформлению собранного материала

2. Отчет по практике

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - структурированность (четкость, логичность, наличие титульного листа, нумерации страниц, подробного оглавления отчета и др.); - индивидуальное задание выполнено полностью; - отличное оформление; - не нарушены сроки сдачи отчета.
	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность (четкость, логичность, наличие титульного листа, нумерации страниц, подробного оглавления отчета и др.);

	- индивидуальное задание выполнено полностью; - хорошее оформление; - не нарушены сроки сдачи отчета.
	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание выполнено не полностью; - нарушены сроки сдачи отчета.
Не зачтено	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме; - нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не выполнено; - нарушены сроки сдачи отчета.

3. Защита отчета по практике

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	- студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; - владеет необходимой для ответа терминологией; грамотно, стилистически верно, логически правильно излагает ответы на вопросы; - дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным

	программой практики - студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; - владеет необходимой для ответа терминологией; - недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; - допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя. - студент демонстрирует недостаточные знания по вопросам программы практики; - использует специальную терминологию, но допускает 1-2 ошибки в определении основных понятий, затрудняется исправить ошибки самостоятельно; - способен самостоятельно, но поверхностно анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
Не зачтено	- студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; - не владеет минимально необходимой терминологией; - допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

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

ДНЕВНИК
практиканта

Направление подготовки _____
(шифр и наименование)

Курс, профиль подготовки _____
(наименование)

_____,
(фамилия, имя, отчество студента)

В _____
(название профильной организации)

района

области

Майский 20__ г.

Структура дневника

Дата	Рабочее место	Содержание выполненных работ	Предложения студента	Подпись руководителя

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

Факультет _____ технологический _____
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(технологическая практика)

ФИО _____
_____ подпись

курс _____ факультет _____

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Руководитель практики от профильной организации _____
_____ должность

ФИО _____
_____ подпись

М.П.

Руководитель практики от университета _____
_____ должность

ФИО _____
_____ подпись

Дата защиты «_____» _____ 202_ г. _____
_____ сведения о защите

п. Майский 20__ год

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____ курса,

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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

ФИО _____ проходил производственную практику в _____ с «___» _____ по «___» _____ 202__ г.

За период прохождения практики он освоил следующие виды работ:

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

Должность _____

ФИО _____

подпись

М.П.

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

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику
(технологическая практика)

Для _____
ФИО студента полностью

_____ курса _____ группы
_____ технологического _____ факультета
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Место прохождения практики _____
наименование организации, адрес полный

Срок практики: с _____ по _____
Содержание (тема) _____

Цель прохождения практики:

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

Структура отчета:

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

Руководители практики
от организации

(М.П.) _____ должность _____ подпись _____ ФИО _____

от университета
_____ должность _____ подпись _____ ФИО _____

Майский, 20 _____