

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 18:37:40

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb237261d609b64d433d88861b16255891f288c913a15351f6e

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

УЧЕБНАЯ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ) 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
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК 2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: знать основные понятия и термины в области переработки продуктов питания животного происхождения, соответствующие регламенты и ветеринарные нормы.	Технологическая практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание,	Отчет по практике зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов			
ПК- 6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства	ПК 6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса,	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: •сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; •нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования;	Технологическая практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	Отчет по практике зачет

продуктов питания животного происхождения	направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения		•прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования.			
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: •производить технологические расчеты; •выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технички обоснованных норм выработки; •компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; •разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.		выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: •навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат •навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли		выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	

	ПК 6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: •состав и свойства сырья и мясных продуктов; •виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; •методы проведения материальных расчетов.	Технологическая практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	Отчет по практике зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: •уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; •уметь пользоваться нормативно- технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; •грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;		выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов		выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания знаний

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		Не зачтено	Зачтено	Зачтено	зачтено
УК-2 <i>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</i>	УК 2.1 <i>Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</i>	<i>Фрагментарные представления о задаче, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</i>	<i>Неполные представления о задаче, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</i>	<i>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления задачи, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</i>	<i>Сформированные систематические представления о задаче, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</i>
	Знать: знать основные понятия и термины в области переработки продуктов питания животного происхождения,	Фрагментарное знание базовые составляющие для решения поставленных задач	В целом успешное, но не систематическое знание базовые составляющие для решения поставленных задач	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы знаний базовые составляющие для решения поставленных задач	Успешное и систематическое знание базовые составляющие для решения поставленных задач

	соответствующие регламенты и ветеринарные нормы.				
	Уметь: формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач	Частично освоенное умение формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач	Сформированное умение формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач
	Владеть: принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов	Фрагментарное владение принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов	В целом успешное, но не систематическое владение принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов	Успешное и систематическое владение принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов
ПК- 6 Способен разрабатывать системы мероприятий по	ПК 6.1- Демонстрирует знание основ технологии и	Фрагментарные представления об основах технологии и навыков организации	Неполные представления об основах технологии и навыков организации ведения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основах технологии и	Сформированные систематические представления об основах технологии и

повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения
	Знать: •сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; •нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; •прогрессивные методы выбора и	Фрагментарное знание о сырьевых ресурсах отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; •нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; •прогрессивные методы выбора и эксплуатации	В целом успешное, но не систематическое знание о сырьевых ресурсах отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; •нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; •прогрессивные методы выбора и эксплуатации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы знаний о сырьевых ресурсах отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; •нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; •прогрессивные методы выбора и эксплуатации	Успешное и систематическое знание о сырьевых ресурсах отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; •нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; •прогрессивные методы выбора и эксплуатации

эксплуатации оборудования.				
Уметь: •производить технологические расчеты; •выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технических обоснованных норм выработки; •компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; •разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	Частично освоенное умение производить технологические расчеты; •выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технических обоснованных норм выработки; •компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; •разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение производить технологические расчеты; •выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технических обоснованных норм выработки; •компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; •разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение производить технологические расчеты; •выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технических обоснованных норм выработки; •компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; •разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	Сформированное умение применять производить технологические расчеты; •выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технических обоснованных норм выработки; •компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; •разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.

Владеть: •навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат •навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли	Не владеет навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат •навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли	Частично владеет навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат •навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли	Владеет навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат •навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли	Хорошо владеет навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат •навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли
ПК 6.2 <i>Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов,</i>	ПК 6.2 <i>Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов</i>	Фрагментарные представления об расчетах нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об расчетах нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при	Сформированные систематические представления об расчетах нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов,

<i>полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения применения различных технологий производства продукции животноводства</i>	<i>питания животного происхождения применения различных технологий производства продукции животноводства</i>	<i>производстве продуктов питания животного происхождения применения различных технологий производства продукции животноводства</i>	<i>производстве продуктов питания животного происхождения применения различных технологий производства продукции животноводства</i>	<i>полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения применения различных технологий производства продукции животноводства</i>
Знать: состав и свойства сырья и мясных продуктов методы проведения материальных расчетов.	Не знает состав и свойства сырья и мясных продуктов методы проведения материальных расчетов.	Частично знает состав и свойства сырья и мясных продуктов методы проведения материальных расчетов.	Знает состав и свойства сырья и мясных продуктов методы проведения материальных расчетов.	Знает на высоком уровне состав и свойства сырья и мясных продуктов методы проведения материальных расчетов.
Уметь: •уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; •уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;	Не умеет составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; •уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;	Частично умеет составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; •уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;	Умеет составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; •уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;	Хорошо умеет составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; •уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;

расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; •грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;	продукции; •грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;	продукции; •грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;	требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа;	производстве мясной продукции; •грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного 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

Первый этап (пороговой уровень)

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

Вопросы для защиты отчета

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

25. Понятие о чрезвычайных ситуациях. Классификация чрезвычайных ситуаций. Стихийные бедствия и техногенные катастрофы.
26. Исследование устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.

Второй этап (продвинутый уровень)

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

Вопросы для защиты отчета

1. Основные нормативные документы, определяющие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.
2. Электронные ветеринарные свидетельства. Их назначение и цель.
3. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов.
4. Охарактеризуйте материально-техническую базу предприятия, поставщики вспомогательного сырья.
3. Мощность и режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
4. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.
5. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
6. Приведите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
7. Роль и значение лаборатории на предприятии. Виды лабораторий, виды производственного контроля.
8. Учет и отчетность на предприятии.
9. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
10. Какие меры осуществляются по безопасности труда, по санитарно-гигиеническим, пожарно-профилактическим мероприятиям на предприятии?
11. Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда?
12. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?
13. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?
14. Какие мероприятия по защите от поражения электрическим током вам известны?
15. Как осуществляется контроль содержания вредных газов и паров в воздухе рабочей зоны?

Вопросы для защиты отчета

Третий этап (высокий уровень)

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

1. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
2. Дайте характеристику (специализация, профиль) и краткую историческую справку пищевого предприятия.
3. Какова зона реализации продукции предприятия?
4. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.

5. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.
6. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.
7. Какова зона реализации продукции предприятия?
8. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
9. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
10. Какое оборудование используется на предприятии?
11. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
12. Какова степень автоматизации на предприятии?
13. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
14. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
15. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
16. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
17. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
18. Какие виды упаковки используют на предприятии?
19. Перечислите требования безопасности при обращении с ядовитыми веществами.
20. Технические средства, обеспечивающие безопасность работ в электроустановках.
21. Первая помощь пострадавшим от электрического тока и в других несчастных случаях.

3.2. Индивидуальные задания для учебной практики

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

Описание показателей и критериев оценивания компетенций индивидуального задания

Показатель	Критерий
Зачтено	Индивидуальное задание по практике выполнено на высоком или среднем уровне: изложено четко, грамотно и логически последовательно. Студент соблюдал календарный график практики, о чем свидетельствует подпись руководителя по практике. Студент свободно или на среднем уровне ориентируется в материале и отвечает без значительных затруднений при контроле знаний, демонстрирует эрудицию, знает устройство и принцип работы предприятия. Знает права и обязанности специалиста предприятия, демонстрирует знания в области использования на практике современных технологий, методов исследования, эксплуатации приборов и оборудования.
Незачтено	Индивидуальное задание по практике выполнено на низком

	уровне, содержит большое количество технических ошибок, оформлено не в соответствии с требованиями. При устном опросе студент ведет себя неуверенно, теряется во время ответов на поставленные дополнительные вопросы, слабо владеет материалами практики. Требования программы практически не выполнены. При контроле студент допускает значительные ошибки и обнаруживает лишь начальную степень ориентации в материале. Не знает профессиональные обязанности специалиста предприятия, первичную организацию технологического процесса, схемы и режимы производства продукции, отраженные в индивидуальном задании.
--	--

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.

Для оценки компетенций используется балльная шкала оценок.

Для определения фактических оценок каждого показателя выставляются следующие баллы.

Для этапа «Знать»:

- результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия (ответ полный и правильный на

основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный) – 85,1-100 % от максимального количества баллов (100 баллов);

- результат, содержащий неполный правильный ответ или ответ, содержащий не значительные неточности (ответ достаточно полный и правильный на основании изученных материалов; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки), 67,1-85% от максимального количества баллов;

- результат, содержащий неполный правильный ответ или ответ, содержащий значительные неточности (при ответе допущена существенная ошибка, или в ответе содержится 30-60% необходимых сведений, ответ несвязный) – 51-67 % от максимального количества баллов;

- результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – менее 30%), неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия, – 0 % от максимального количества баллов.

Для этапов «Уметь» и «Владеть»:

- выполнены все требования к выполнению, написанию и защите отчета. Умение (навык) сформировано полностью – 85,1-100% от максимального количества баллов;

- выполнены основные требования к выполнению, оформлению и защите отчета. Имеются отдельные замечания и недостатки. Умение (навык) сформировано достаточно полно – 67,1-85% от максимального количества баллов;

- выполнены базовые требования к выполнению, оформлению и защите отчета. Имеются достаточно существенные замечания и недостатки, требующие значительных затрат времени на исправление. Умение (навык) сформировано на минимально допустимом уровне – 51-67% от максимального количества баллов;

- требования к написанию и защите отчета не выполнены. Имеются многочисленные существенные замечания и недостатки, которые не могут быть исправлены. Умение (навык) не сформировано – 0 % от максимального количества баллов.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по практике составляет 100 баллов.

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

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

**ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

Студента _____

_____ курса (уровень бакалавриата)

_____ технологический _____
факультет

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Руководитель практики — _____

_____ / _____

Студент _____ / _____

Дата «_____» _____ 20__ г.

п. Майский 20__

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

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Студента _____

_____ курса (уровень бакалавриата)

_____ технологический _____
факультет

Направление подготовки: 19.03.03 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 – _____
_____/_____

Студент _____/_____

Дата « _____ » _____ 20__ г.

п. Майский 20__

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

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Выполнил(а):

_____ / _____

Курс ____, группа _____ факультет _____

Руководитель практики – _____

Дневник принял _____ / _____

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

« ____ » _____ 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.	